PC2600 Grill
USE AND CARE GUIDE 26” GRILL

Parrilla PC2600
MANUAL PARA EL USO Y CUIDADO DE LA PARRILLA DE 26"

Barbecue PC2600
MANUEL D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN BARBECUE DE 26 po (66 cm)

MADE IN U.S.A.
FABRICADO EN LOS ESTADOS UNIDOS
FABRIQUÉ AUX ÉTATS-UNIS

FOR OUTDOOR USE ONLY
SOLO PARA USO EN EXTERIORES
NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU’À L’EXTÉRIEUR

MESSAGE TO OUR MEMBERS
MENSAJE A NUESTROS MIEMBROS • MESSAGE À NOS MEMBRES

Thank you for selecting the Kirkland Signature PC2600 Grill.

Because this appliance contains features not found on any other grill, we recommend that you read this entire booklet before your first use. Keep it in a handy place as it has answers to questions that may occur during future use.

Feel free to contact us if we can help you. When you write please include the model number of the grill.

We thank you for buying the “Made in America” PC2600 Grill and wish you many years of enjoyment.

Gracias por haber elegido la marca Kirkland Signature Parrilla PC2600

Porque este artefacto contiene características que no se encuentran en ninguna otra parrilla, le recomendamos que antes de usar la parrilla por primera vez, lea cuidadosamente este folleto. Manténgalo a mano ya que contiene respuestas a preguntas que podrían surgir en el futuro.

Siéntase en libertad de contactarnos si le podemos ser de ayuda. Cuando escriba, por favor incluya el número de modelo de su parrilla.

Le agradecemos por adquirir la Parrilla PC2600 "Fabricada en los Estados Unidos" y le deseamos que la disfrute por muchos años

Nous vous remercions d’avoir sélectionné le barbecue PC2600 de Kirkland Signature.

Puisque cet appareil comporte des éléments que l’on ne trouve pas sur d’autres barbecues, nous vous recommandons de lire ce manuel dans son intégralité avant la première utilisation. Conservez-le dans un endroit facile d’accès: vous y trouverez des réponses aux questions qui pourraient se poser lors d’utilisations ultérieures.

N’hésitez pas à nous contacter si nous pouvons vous aider. Si vous nous écrivez, veuillez indiquer le numéro de modèle du barbecue.

Nous vous remercions d’avoir acheté le barbecue PC2600 « Fabriqué aux États-Unis », et nous vous souhaitons de nombreuses années d’utilisation agréables.

KIRKLAND Signature™

This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Este artefacto no es para ser instalado en vehículos o barcos para recreación.

POR FAVOR CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Cet appareil ne doit pas être installé dans ou sur un camping-car ou un bateau.

VEUILLEZ CONSERVER CE GUIDE AFIN DE VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Section One:
Sección Uno:
Première partie:

TABLE OF CONTENTS
ÍNDICE DE MATERIAS • TABLE DES MATIÈRES

SECTION ONE: Precautions 2-7
Placement of The Grill 8
Features 9

CART ASSEMBLY INSTRUCTIONS. 12-14

SECTION TWO: Gas Hook-Up 15-17
Leak Testing 18-19
SECTION THREE: Adjustments and Efficiency 20-21
Installer Final Checklist 21
SECTION FOUR: Using The Grill 22-23
SECTION FIVE: Using The Rotis Burner. 24-25
SECTION SIX: Lighting Instructions 26-28
Match Lighting of Grill 28
SECTION SEVEN: Care and Maintenance 29-30
Troubleshooting 31-32
SECTION EIGHT: Parts List 33
Cart Parts List 36
SECTION NINE: Grilling Hints 37
Grill Cooking Chart. 37-39
SECTION TEN: Grill Recipes. 46-50
Rotis Recipes 51-52
SECTION ELEVEN: Warranty Information 53

SECCIÓN UNO: Precauciones 2-7
Colocación de la Parrilla 8
Características 9

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DEL CARRITO 12-14

SECCIÓN DOS: Conexión del Gas 15-17
Pruebas de Fugas 18-19
SECCIÓN TRES: Ajustes y Eficiencia 20-21
Lista de Revisión Final para el Instalador 21
SECCIÓN CUATRO: Uso de la Parrilla 22-23
SECCIÓN CINCO: Uso del Quemador del Asador Rotatorio 24-25
SECCIÓN SEIS: Instrucciones de Encendido 26-28
Encendido con Fósforos 28
SECCIÓN SIETE: Cuidado y Mantenimiento 29-30
Solución de Problemas 31-32
SECCIÓN OCHO: Lista de Piezas 34
Lista de Piezas del Carrito. 36
SECCIÓN NUEVE: Sugerencias para Asar a la Parrilla 40
Tabla de Cocción para la Parrilla 40-42
SECCIÓN DIEZ: Recetas para la Parrilla 46-50
Recetas para el Asado Rotatorio 51-52
SECCIÓN ONCE: Información sobre la Garantía 53

PREMIÈRE PARTIE : Précautions 2-7
Emplacement du barbecue 8
Caractéristiques 9

MODE D'EMPLOI POUR LE MONTAGE DU CHARIOT 12-14

DEUXIÈME PARTIE : Raccordement au gaz 15-17
Dépistage de fuites 18-19
TROISIÈME PARTIE : Réglages et efficacité 20-21
Dernier inventaire de l'installateur 21
QUATRIÈME PARTIE : Utilisation du barbecue 22-23
CINQUIÈME PARTIE : Utilisation de la rôtissoire 24-25

SIXIÈME PARTIE : Mode d'emploi pour l'allumage 26-28
Allumage du barbecue à l'allumette 28
SEPTIÈME PARTIE : Entretien et réparations 29-30
Guide de dépannage 31-32
HUITIÈME PARTIE : Liste des pièces 35
Liste des pièces du chariot 36
NEUVIÈME PARTIE : Conseils pour la cuisson au barbecue 43
Tableau de cuisson au barbecue 43-45
DIXIÈME PARTIE : Recette pour le gril 46-50
Recette pour la rôtissoire 51-52
ONZIÈME PARTIE : Renseignements sur la garantie 53

SAFETY WARNINGS

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier.

WARNING

Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

POR SU SEGURIDAD

Si hay olor a gas:

1. Corte el suministro de gas al artefacto.
2. Extinga cualquier llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, llame de inmediato a su proveedor de gas.

ADVERTENCIA

No trate de encender este artefacto sin haber leído la sección "Instrucciones de Encendido" de este manual.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur continue, appelez immédiatement votre fournisseur en gaz.

ATTENTION

Ne tentez pas d'allumer cet appareil sans lire la partie « MODE D'EMPLOI POUR L'ALLUMAGE » de votre manuel

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'entreposez, ni n'utilisez d'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.

SAFETY WARNINGS

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58a-1995 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1-1988 and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-1990.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING

The Burning of gas cooking fuel generates some by products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

PROBADO EN CONFORMIDAD CON LA NORMA ANSI Z21.58ª - 1995 - NORMA PARA ARTEFACTOS DE COCINA A GAS AL AIRE LIBRE. ESTA PARRILLA ES SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE.

Verifique los códigos de construcción en su localidad para informarse sobre el método correcto de instalación. En la ausencia de códigos en su localidad, esta unidad debe ser instalada de acuerdo al Código Nacional de Gases Combustibles N° Z223.1-1988 y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA N° 70-1990

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA - ADVERTENCIA

El uso de gas como combustible para cocinar genera subproductos incluidos en la lista de substancias que, de acuerdo a los conocimientos del Estado de California pueden producir cáncer o daños en el sistema reproductor. La ley de California exige al comercio advertir de esto a los consumidores que puedan estar eventualmente expuestos a tales substancias. Para disminuir el efecto causado por las substancias, siempre opere esta unidad de acuerdo al manual de uso y cuidado, asegurando una buena ventilación cuando se cocine con gas.

TESTÉ SELON LES NORMES ANSI Z21. 58A-1995 DES APPAREILS À GAZ DESTINÉS À ÊTRE UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE BARBECUE NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR.

Vérifiez vos normes de construction régionales afin de sélectionner la méthode d'installation qui convient. En l'absence de codes régionaux, cet appareil doit être installé selon les normes nationales du carburant à gaz No. Z223.1 – 1988 et les normes nationales électriques ANSI/NFPA No. 70-1990.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE – ATTENTION

Le fait de brûler du gaz de cuisson produit des dérivés qui se trouvent sur la liste des substances qui, selon l'état de Californie, provoquent le cancer ou des problèmes de reproduction. La loi de l'état de Californie oblige les compagnies à prévenir les clients de l'exposition éventuelle à de tels produits. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner cet appareil selon le manuel d'utilisation et d'entretien, en vous assurant qu'il y a une bonne ventilation lorsque vous faites la cuisine au gaz.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

When properly cared for, your PC2600 Grill will give safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used since the grill produces intense heat and can increase accident potential. When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following:

Read this Care and Use Manual carefully and completely before using your grill to reduce the risk of fire, burn hazard or other injury.

Begin by ensuring proper assembly.

Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Never allow them to sit, stand or play on or around the grill at any time.

Do not store items of interest to children around or below the grill or in the cart. Never allow children to crawl inside of a cart.

Never let clothing, pot holders or other flammable materials come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. Use of these types of materials may break with sudden temperature changes.

PRACTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

Cuando está debidamente cuidada su Parrilla PC2600 le prestará un servicio confiable y seguro por muchos años. Sin embargo, se debe ser muy cuidadoso, ya que la parrilla produce un intenso calor y puede aumentar los riesgos de accidentes. Cuando se use este artefacto se deben seguir prácticas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea cuidadosamente este Manual de Uso y Cuidados antes de usar la parrilla para evitar riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones.

Empiece por asegurar un montaje correcto.

No repare o cambie ninguna pieza de la parrilla salvo que esté expresamente recomendado en este manual. Toda otra clase de servicio debe ser ejecutado por un técnico calificado.

Los niños no deben ser dejados solos o sin vigilancia en el área donde se usa la parrilla. Nunca les permita sentarse, pararse o jugar con o cerca de la parrilla, bajo ninguna circunstancia.

Nunca guarde ítems de interés para los niños alrededor o debajo de la parrilla o el carrito. Nunca permita que los niños se introduzcan dentro del carrito.

Nunca deje que la ropa, agarraderos de ollas u otro material inflamable entre en contacto o esté muy cerca de cualquier rejilla, quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela se puede inflamar y lesionar a alguien.

Para seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca se debe usar vestidos sueltos o mangas anchas cuando se utiliza este artefacto. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no se deben usar mientras se cocina.

Sólo cierto tipo de utensilios de vidrio, cerámica enlozada, lozas de barro y otros utensilios vitrificados son apropiados para el

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

S'il est bien entretenu, votre barbecue PC2600 vous apportera un usage sécuritaire et fiable pendant de nombreuses années. Il faut toutefois exercer une grande prudence: le barbecue produit une chaleur intense, ce qui peut faire augmenter le risque d'accidents. Lors de l'utilisation de cet appareil, il faut respecter certaines pratiques de sécurité de base, parmi lesquelles:

Lisez ce guide d'entretien et d'utilisation attentivement et dans son intégralité avant d'utiliser votre barbecue pour réduire les risques d'incendies, les dangers de brûlures ou toute autre blessure.

Commencez en vous assurant que le montage a bien été effectué.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du barbecue à moins que cela ne soit particulièrement recommandé dans ce guide. Tout autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance là où le barbecue est en cours d'utilisation. Ne leur permettez jamais de s'asseoir, de se tenir ou de jouer sur ou autour du barbecue, et cela à tout moment.

N'entreposez aucun article qui pourrait intéresser des enfants autour ou sous le barbecue ou dans le chariot. Ne permettez jamais aux enfants de se glisser dans un chariot.

Ne laissez jamais de vêtements, de gants à four ou tout autre matériau inflammable en contact avec la grille ou trop près de celle-ci, d'un brûleur ou d'une surface chaude avant le refroidissement. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des blessures.

PRECAUTIONS
PRECAUCIONES • PRÉCAUTIONS

Use only on low or medium heat settings according to the manufacturer's directions.

Do not heat unopened food containers as a build-up of pressure may cause the container to burst.

Use a covered hand when opening the grill lid. Never lean over an open grill.

When lighting a burner, always pay close attention to what you are doing. Be certain you are turning the igniter labeled for the burner you intend on using.

When using the grill: do not touch the grill rack, burner grate or immediate surrounding area as these areas become extremely hot and could cause burns.

Use only dry potholders: moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot portions of the grill rack.

Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect in the bottom of the grill. Clean often.

Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area. The result of this can be melted knobs, rotary igniters and increased chance of personal injury.

For proper lighting and performance of the burners keep the ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must mounted correctly for safe operation.

uso en la parrilla. Algunos de estos utensilios se pueden romper con cambios bruscos de temperatura. Úselos sólo en llama baja o media, de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

No caliente envases de alimentos cerrados ya que el aumento de presión puede hacer que el envase reviente.

Use guantes protectores cuando abra la tapa de la parrilla. Nunca se incline sobre una parrilla abierta.

Cuando encienda un quemador, no se distraiga. Asegúrese que está abriendo la llave de ignición correcta para el quemador que desea utilizar.

Cuando use la parrilla: no toque la rejilla de la parrilla, la rejilla del quemador o el área circundante, puesto que estas áreas se calientan muchísimo y podría quemarse. Use sólo agarradores de ollas secos: los agarradores mojados o húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras a causa del vapor. No use toallas o telas gruesas en lugar de agarradores. No permita que los agarradores entren en contacto con los sectores calientes de la rejilla de la parrilla.

La grasa es inflamable. Deje que la grasa se enfríe antes de manipularla. Evite permitir que se formen depósitos de grasa en el fondo de la rejilla. Limpie con frecuencia.

No use papel de aluminio para forrar la rejilla o el fondo de la parrilla. Esto puede ocasionar serios disturbios al flujo de aire o puede atrapar calor excesivo en el área de control. Puede tener como resultado manillas o encendedores rotatorios fundidos y el incremento de las posibilidades de daño personal.

El encendido y funcionamiento correcto de los quemadores mantiene los conductos limpios. Es necesario limpiarlos a menudo para obtener un óptimo funcionamiento. Los quemadores sólo operan en una posición y deben montarse correctamente para un funcionamiento seguro.

Limpie el horno con precaución. Evite las quemaduras por

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou des manches larges lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et vous devez éviter de les porter lorsque vous cuisinez.

Seules certaines sortes de verre, la céramique de verre résistant à la chaleur, la faïence ou d'autres ustensiles vernissés conviennent pour l'utilisation avec le barbecue. L'utilisation de ce genre de matériaux pourrait les briser lors de brusques changements de température. Ne les utilisez qu'à feu doux ou moyen, selon les recommandations du fabricant.

Ne réchauffez pas de récipients contenant des aliments sans les ouvrir, étant donné qu'une accumulation de pression pourrait provoquer l'éclatement du récipient.

Couvrez-vous la main lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue. Ne vous penchez jamais par dessus un barbecue ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, faites toujours bien attention à ce que vous faites. Assurez-vous que vous allumez bien l'allumeur qui correspond au brûleur dont vous avez l'intention de vous servir.

Lors de l'utilisation du barbecue: ne touchez ni la grille du barbecue, ni la grille du brûleur ou leur abord immédiat, puisque celles-ci deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures.

N'utilisez que des gants pour le four secs: s'ils sont mouillés ou humides et qu'on les pose sur une surface chaude, la vapeur pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez ni serviette, ni tissu volumineux au lieu de gants pour le four. Assurez-vous bien que les gants ne touchent pas les parties chaudes de la grille du barbecue.

La graisse est inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de vous en occuper. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler au fond du barbecue. Nettoyez fréquemment.

Clean the grill with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.

Insect Warning!!! Spiders and insects can nest in the burners of this and any other grill, and cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition which can cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the grill twice a year.

Be sure all grill controls are turned off and the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.

Do not operate the grill under unprotected combustible construction. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.
This unit is for outdoor use only.

Keep the area surrounding the grill free from combustible materials, trash, or combustible fluids and vapors such as gasoline or

vapor; no use esponjas o paños húmedos para limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos productos de limpieza producen emanaciones nocivas o se pueden inflamar si se aplican en superficies calientes.

¡¡¡Alerta contra insectos!!! Las arañas u otros insectos pueden anidar en ésta o cualquier otra parrilla, y ocasionar fugas de gas por la parte delantera de los quemadores. Esto constituye una situación muy peligrosa que puede originar un incendio detrás del tablero de válvulas, dañando la parrilla y haciéndola peligrosa de operar. Inspeccione la parrilla dos veces por año.

Asegúrese que todos los controles de la parrilla estén desconectados y la parrilla se haya enfriado antes de usar ningún tipo de limpiador de aerosol sobre o cerca de la parrilla. El producto químico que produce la acción rociadora podría inflamarse al contacto con el calor o causar corrosión en las piezas metálicas.

No use la parrilla para cocinar carnes extremadamente grasosas o productos que promuevan las llamaradas. No use la parrilla en construcciones inflamables desprotegidas. Úsela solamente en áreas bien ventiladas. No la use en construcciones, garajes, cobertizos, pasadizos o cualquier área similar cerrada. **Esta unidad es sólo para uso al aire libre**.

Mantenga el área circundante de la parrilla libre de materiales combustibles, de basura o fluidos y vapores inflamables como gasolina o líquido de encendedores de carbón. No obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.

Si la unidad se guarda en el interior, asegúrese que esté fría. Si se usa gas propano, se debe desconectar el cilindro y guar-

N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles du barbecue ou le fond du barbecue. Cela pourrait grandement modifier la circulation de l'air ou emprisonner une température excessive dans la partie ou s'effectuent les réglages. Cela pourrait faire fondre les boutons, les allumeurs circulaires et augmenter les possibilités de blessures.

Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, faites en sorte que les orifices soient propres. Il est nécessaire de les nettoyer de temps à autre pour qu'ils fonctionnent le mieux possible. Les brûleurs ne fonctionneront que dans une position précise et ils doivent être montés correctement pour pouvoir fonctionner de façon sécuritaire.

Nettoyez le barbecue avec précaution. Évitez les brûlures provoquées par la vapeur; n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer le barbecue s'il est chaud. Certains produits d'entretien produisent des émanations nocives ou bien peuvent s'enflammer si on les applique sur une surface chaude.

Attention aux insectes!!! Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans tout barbecue et faire en sorte que le gaz émane de l'avant du brûleur. Il y a alors danger de feu derrière le panneau de la soupape. Ceci endommage le gril et son utilisation n'est plus sécuritaire. Inspectez le barbecue deux fois par an.

Assurez-vous bien que tous les boutons du barbecue sont éteints et que le barbecue est froid avant d'utiliser toute sorte de nettoyant en bombe sur le barbecue ou bien près de celui-ci. Les produits chimiques qui produisent une vaporisation pourrait, s'ils étaient en présence d'une source de chaleur, s'enflammer ou bien provoquer la corrosion des parties métalliques.

N'utilisez pas le barbecue pour la cuisson de viandes très grasses ou de produits qui s'embrasent facilement.

Ne faites pas fonctionner le barbecue sous une construction combustible sans protection. N'utilisez que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage, un appentis, un abri ou tout autre endroit fermé.
Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation à l'extérieur.

charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

If the unit is stored indoors ensure that it is cool. If propane is used, the cylinder must be unhooked and the propane cylinder stored outside in a well ventilated area, out of reach of children.

Do not use briquettes of any kind in the grill.

The PC2600 Grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the radiants as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.

Keep the back of the cart free and clear from debris.

Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.

Never use the grill in windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a wind break will be required. Always adhere to the specified clearances.

Never use a dented or rusty propane tank.

darlo a la intemperie en un área bien ventilada, fuera del alcance de los niños.

No use briquetas de ninguna especie en la parrilla.

La Parrilla PC2600 está diseñada para operar en óptimas condiciones sin el uso de briquetas o radiantes que bloquearán el respiradero de los quemadores. El agregar briquetas puede dañar a los componentes de ignición y a las perillas, y anular la garantía.

Mantenga la parte posterior del carrito libre y despejado de desperdicios.

Mantenga cualquier cable eléctrico, o el cable del motor del asador rotatorio lejos de las zonas calientes de la parrilla.

Nunca use la parrilla en condiciones de ventarrones. Si está ubicada en una zona ventosa (playas, montañas, etc.) se necesitará de un cortaviento. Siempre observe las especificaciones de ubicación segura.

Nunca use un envase de gas propano que esté mellado u oxidado.

N'entreposez pas de produits combustibles, de déchets, ou de liquides ou vapeurs combustibles tels que l'essence ou le liquide d'allumage du charbon. Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et d'aération.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, assurez-vous qu'il est froid. Si vous utilisez du propane, le cylindre doit être débranché et il doit être entreposé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, hors de portée des enfants.

N'utilisez pas de briquettes dans le barbecue.

Le barbecue PC2600 est conçu afin de fournir des performances maximales sans l'utilisation de briquettes. Ne mettez pas de briquettes sur les plaques réfléchissantes chauffantes, car cela boucherait l'aération des brûleurs du barbecue. Si vous ajoutez des briquettes, cela pourrait endommager les éléments et les boutons d'allumage et annuler la garantie.

Ne laissez rien à l'arrière du chariot.

Éloignez tout fil électrique ou le fil du moteur de la rôtissoire des parties chauffées du barbecue.

N'utilisez jamais le barbecue lorsqu'il vente. Si vous vous trouvez dans un endroit il fait constamment du vent (bord de mer, montagne, etc.), il vous faudra un coupe-vent. Suivez toujours les consignes relatives à l'espacement.

N'utilisez jamais de bonbonne de propane bosselée ou rouillée.

PLACEMENT OF THE GRILL
UBICACIÓN DE LA PARRILLA • EMPLACEMENT DU BARBECUE

CLEARANCE
To Non-Combustible Construction

A minimum of 3" clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to open fully.

Do not install this unit into combustible enclosures!

LOCATION

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths and keeping any gas supply lines as short as possible. Locate the grill only in a well ventilated area. Never locate the grill in a building, garage, breezeway, shed or other such enclosed areas without an approved ventilation system. During heavy use, the grill will produce a lot of smoke.

UBICACIÓN SEGURA
Con respecto a construcciones no combustibles

Se necesita dejar un espacio libre de tres pulgadas como mínimo entre la parte posterior de la parrilla y construcciones no combustibles para poder abrir completamente la tapa de la parrilla.

¡No instale esta unidad en áreas cerradas combustibles!

UBICACIÓN

Cuando determine el lugar más apropiado, tenga presente asuntos como, protección contra el viento, proximidad a senderos con mucho tráfico y el mantener las líneas de abastecimiento de gas lo más cortas posibles. Ubique la parrilla solamente en un área bien ventilada. Nunca la sitúe en una construcción, garaje, pasadizo, cobertizo o cualquier área cerrada similar sin un sistema de ventilación adecuado. Si se la usa intensamente, la parrilla va a producir mucho humo.

ESPACE
Par rapport à une construction qui n'est pas combustible

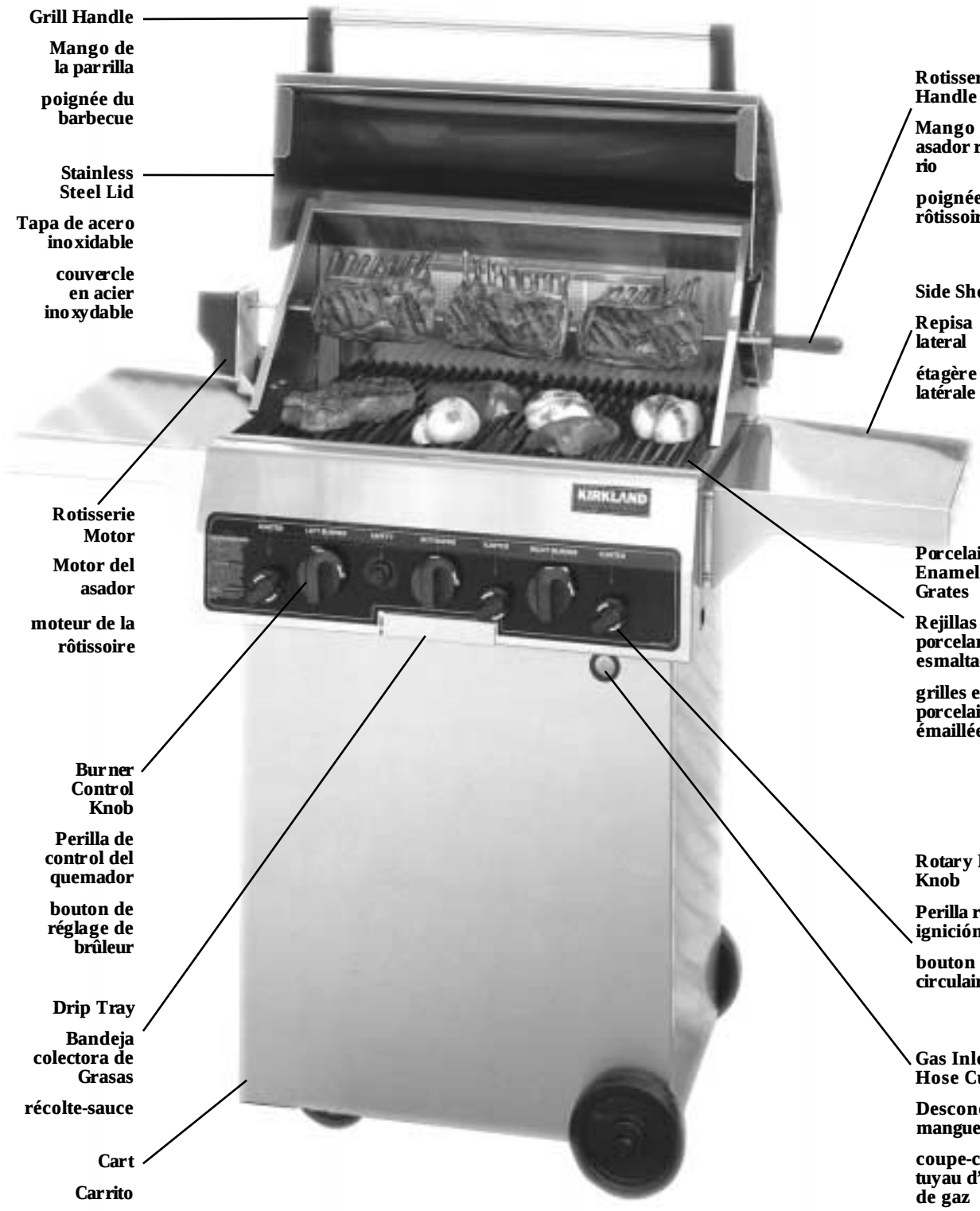
Un minimum de 75 mm d'espace doit être ménagé à l'arrière du barbecue par rapport à une construction qui n'est pas combustible afin de pouvoir complètement ouvrir le couvercle.

N'installez pas cet appareil dans un enclos combustible!

LIEU

Lorsque vous êtes sur le point de décider de l'endroit où vous installerez le barbecue, prenez en considération l'exposition au vent, la proximité des endroits de passage et faites en sorte que les tuyaux d'arrivée de gaz soient les plus courts possibles. N'installez le barbecue que dans un endroit bien aéré. N'installez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre endroit fermé sans système d'aération qui obéit aux normes. Lors d'une forte utilisation, le barbecue pourrait produire beaucoup de fumée.

FEATURES
CARACTERÍSTICAS • CARACTÉRISTIQUES



Grill Handle
Mango de la parrilla
poignée du barbecue

Stainless Steel Lid
Tapa de acero inoxidable
couvercle en acier inoxydable

Rotisserie Motor
Motor del asador
moteur de la rôtissoire

Burner Control Knob
Perilla de control del quemador
bouton de réglage de brûleur

Drip Tray
Bandeja colectora de Grasas
récolte-sauce

Cart
Carrito
chariot

Rotisserie Handle
Mango del asador rotatorio
poignée de la rôtissoire

Side Shelf
Repisa lateral
étagère latérale

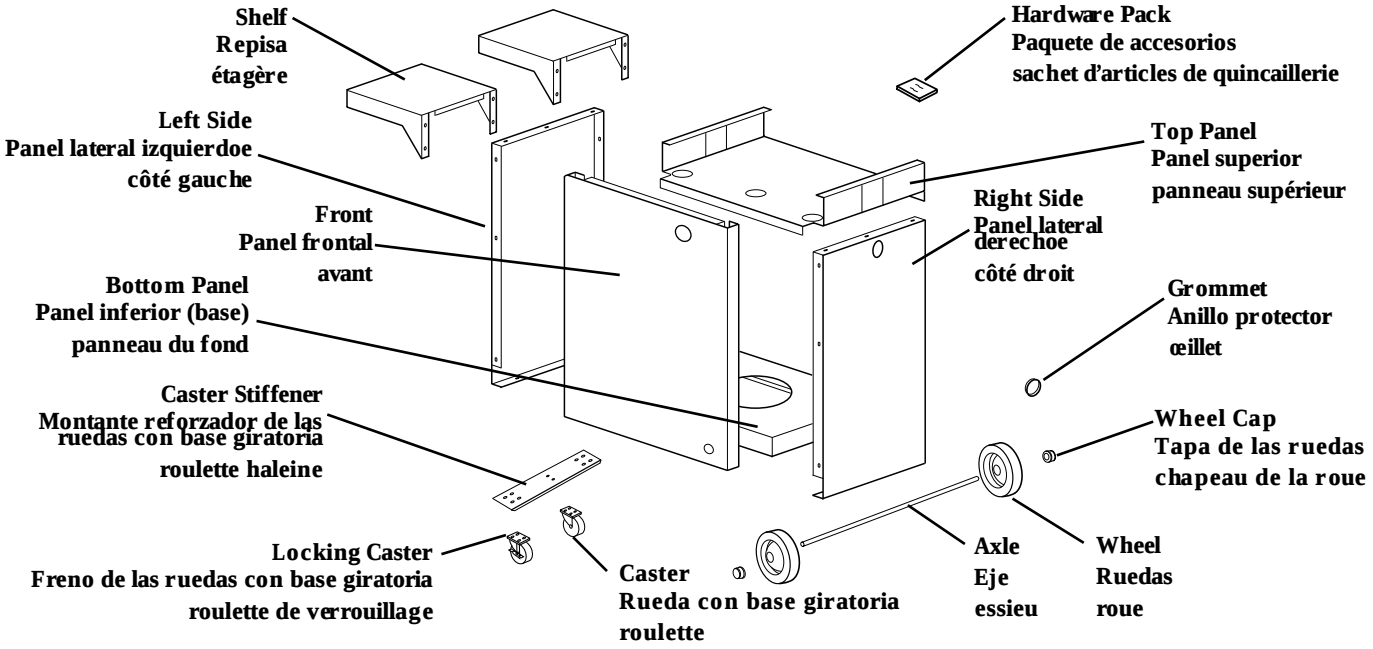
Porcelain Enameled Grates
Rejillas de porcelana esmaltada
grilles en porcelaine émaillée

Rotary Igniter Knob
Perilla rotatoria de ignición
bouton d'allumage circulaire

Gas Inlet Hose Cutout
Desconector de la manguera de gas
coupe-circuit du tuyau d'arrivée de gaz

Section One:
Sección Uno:
Première partie:

CART ASSEMBLY INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES PARA ARMAR EL CARRITO
MODE D'EMPLOI POUR LE MONTAGE DU CHARIOT



The Cart Must Be Assembled Before Any Gas Connection Can Be Made.
Se Debe Armar El Carro Antes De Poder Efectuar Una Conexión De Gas.
Le chariot doit être monté avant que tout raccord au gaz soit effectué.

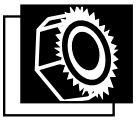
TOOLS REQUIRED (not included):
HERRAMIENTAS NECESARIAS (no incluidas):
OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN (ne sont pas compris):

Phillips Head Screwdriver, 7/16" Wrench or Socket, Protective Gloves to be worn.

Destornillador Phillips. Boquilla o llave de tuerca de 7/16". Use guantes protectores.

Tournevis cruciforme, clé ou douille de 7/16 po, gants de protection à porter.

ASSEMBLING THE CART:
ARMANDO EL CARRITO:
Montage du chariot:



HARDWARE INCLUDED:

12 ¼-20 Bolt
13 ¼-20 Nut
14 10-24 Screw
15 10-24 Nut
16 Washer

ACCESORIOS INCLUIDOS:

12 ¼-20 Pernos
13 ¼-20 Tuercas
14 10-24 Tornillos
15 10-24 Tuercas
16 Golillas

HARDWARE INCLUDED:

12 Boulons de ¼-20
13 Écrous de ¼-20
14 Vis de 10-24
15 Écrous de 10-24
16 Rondelles

Step 1:

- Carefully unpack the cart and save the box (use as protective pad when assembling cart).
- Remove the protective plastic coating from all panels.
- Please note that some extra fasteners are included in the hardware pack.

Paso 1:

- Desempaque cuidadosamente el carrito y guarde la caja (para usarla como protector cuando arme el carrito)
- Saque la cubierta protectora de plástico de todos los paneles.
- Por favor tenga presente que se han incluido aseguradores adicionales en el paquete de accesorios.

Étape 1:

- Retirez avec précaution le chariot du carton, que vous garderez pour protéger le chariot lors du montage.
- Retirez le revêtement plastique de protection de tous les panneaux.
- Remarque: des attaches supplémentaires sont fournies dans le sachet d'articles de quincaillerie.

CART ASSEMBLY INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES PARA ARMAR EL CARRITO
MODE D'EMPLOI POUR LE MONTAGE DU CHARIOT

Step 2a:

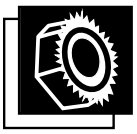
Place the front of the cart face down on a non-abrasive surface. Slide the base into the front as shown with the axle hole in the base lining up with the hole in the front. Fasten finger tight with (3) 1/4-20 nuts and bolts.

Paso 2a:

Coloque el panel frontal del carrito boca abajo en una superficie no abrasiva. Deslice la base en el panel frontal como se indica con el orificio del eje alineado al orificio del panel frontal. Fije a mano con (3) tuercas y pernos de 1/4-20.

Étape 2a:

Mettez l'avant du chariot à l'envers sur une surface non abrasive. Faites glisser la base dans l'avant comme sur le dessin, avec l'orifice de l'essieu de la base aligné avec le trou à l'avant. Serrez les trois écrous et boulons de 1/4-20 avec les doigts.



Step 2b:

Mount casters and caster stiffener to base as shown. Use (4) #10-24 screws, nuts, and washers to mount each caster. Be sure to place the locking caster on front of cart (bottom as shown).

HARDWARE INCLUDED:

10-24 Screw (8)
10-24 Nut (8)
Washer (8)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

10-24 Tornillos (8)
10-24 Tuercas (8)
Golillas (8)

ARTICLES DE QUINCAILLERIE:

Vis de 10-24 (8)
Écrous de 10-24 (8)
Rondelles (8)

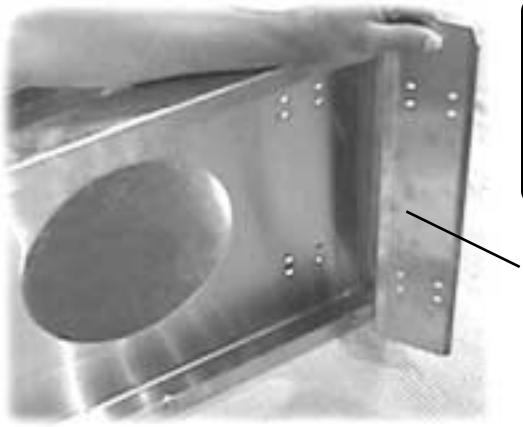
Paso 2b:

Instale el montante reforzador y las ruedas con base giratoria en la base, según se muestra.

Use (4) tornillos 10-24, tuercas y golillas para montar cada rueda con base giratoria. Asegúrese de colocar la fijación de las ruedas con base giratoria en la parte delantera del carrito (como se muestra abajo). Montante reforzador de las ruedas con base giratoria. Freno de las ruedas con base giratoria.

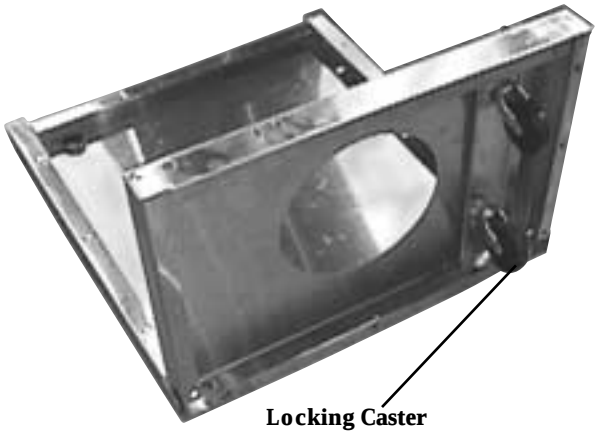
Étape 2b:

Montez les roulettes et les roulettes haleine sur la base selon le schéma. Utilisez (4) vis, écrous et rondelles 10-24 pour monter chaque roulette. Assurez-vous bien que la roulette de verrouillage se trouve sur l'avant du chariot (fond selon l'image)



Caster Stiffener

Montante reforzador de las ruedas con base giratoria roulette haleine



Locking Caster

Freno de las ruedas con base giratoria

roulette de verrouillage

HARDWARE INCLUDED:

¼-20 Bolts (6)
¼-20 Nuts (6)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

¼-20 Pernos (6)
¼-20 Tuercas (6)

ARTICLES DE QUINCAILLERIE:

Eoulons de ¼-20 (6)
Écrous de ¼-20 (6)

Step 3:

Slide the left side (side w/o large hole) onto the front and base as shown. Fasten the three panels together with (6) $^{1}/_{4}$-20 bolts, and nuts.

Paso 3:

Deslice el lado izquierdo (lado sin el orificio grande) en el panel frontal y la base, según se indica. Fije los tres paneles juntos con (6) pernos $^{1}/_{4}$-20 y tuercas.

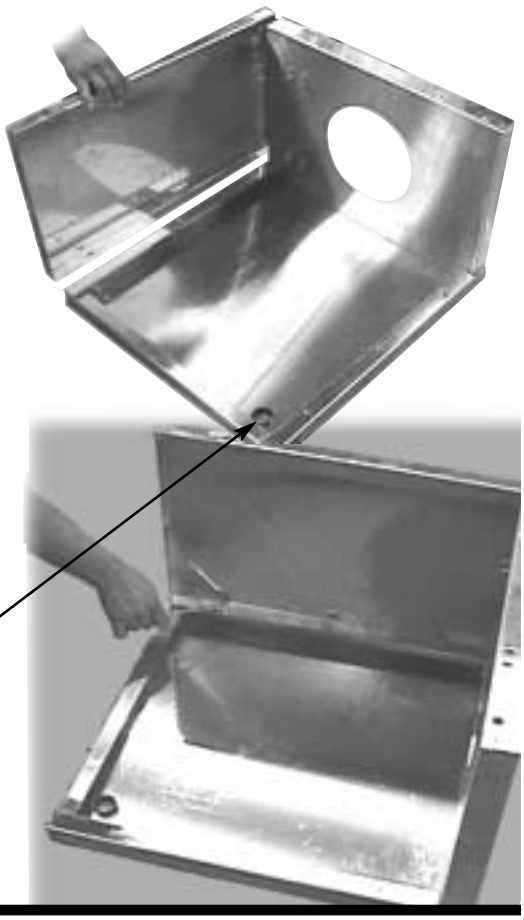
Étape 3:

Faites glisser la partie gauche (la partie ne comportant pas de gros trou) dans l'avant et la base, comme le montre l'image. Attachez les trois panneaux ensemble avec (6) boulons et écrous $^{1}/_{4}$-20.

Add (1) grommet to front panel as shown. Snap in place from the front side of panel.

Agregue (1) anillo protector al panel frontal, según se indica. Aplicar por presión desde el lado frontal del panel.

ajoutez (1) œillet au panneau avant selon l'image. Enclenchez du côté avant du panneau.



HARDWARE INCLUDED:

¼-20 Bolts (6)
¼-20 Nuts (6)
10-24 Screws (2)
10-24 Nuts (2)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

¼-20 Pernos (6)
¼-20 Tuercas (6)
10-24 Tornillos (2)
10-24 Tuercas (2)

ARTICLES DE QUINCAILLERIE:

Boulons de ¼-20 (6)
Écrous de ¼-20 (6)
Vis de 10-24 (2)
Écrous de 10-24 (2)

Step 4:

Slide the right side panel (w/large hole on side) onto the front and base and fasten as per step 3. Before tightening, place the top panel inside as shown. Fasten the side panel with 1/4-20 bolts, and nuts. Fasten the top with (2) 10-24 screws and nuts in the center only to hold the top on before mounting Grill.

Paso 4:

Deslice el lado derecho del panel (con el orificio grande en un costado) el panel frontal y la base, de la misma forma que en el paso 3. Antes de apretar introduzca el panel superior, según se indica. Fije el panel lateral con pernos y tuercas 1/4 - 20. Fije el panel superior con (2) tornillos y tuercas 10 - 24 solamente en el centro para sostener la cubierta antes de montar la parrilla.

Étape 3:

Faites glisser le panneau du côté droit (qui comporte un gros trou sur le côté) dans l'avant et la base et attachez-le comme à l'étape 3. Avant de serrer, mettez le panneau supérieur à l'intérieur, comme le montre l'image. Serrez le panneau de côté avec des boulons et des écrous de 10-24. Serrez la partie supérieure avec (2) vis et écrous de 10-24 au centre uniquement pour maintenir la partie supérieure avant de monter le barbecue.

Add Grommet From Top

Agregar el anillo protector desde arriba

mettre l'œillet du dessus

Top Panel

Panel superior

panneau supérieur

Right Side Panel

Panel lateral derecho

panneau du côté droit

HARDWARE INCLUDED:
¼-20 BOLTS (4)
¼-20 NUTS (4)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
¼-20 Pernos (4)
¼-20 Tuercas (4)

ARTICLES DE QUINCAILLERIE:
Boulons de ¼-20 (4)
Écrous de ¼-20 (4)

Step 5:

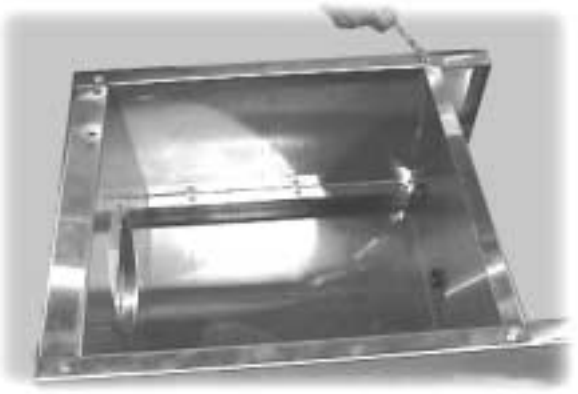
Bolt the four corners at the back of the cart using ¼-20 bolts and nuts as shown.

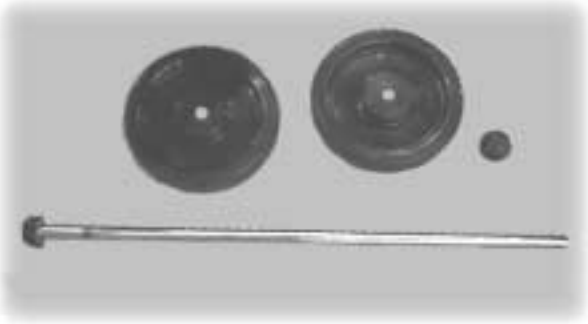
Paso 5:

Fije con pernos las cuatro esquinas en la parte posterior del carrito usando pernos y tuercas ¼-20, según se indica.

Étape 5:

Boulonnez les quatre coins du fond du chariot à l'aide de boulons et d'écrous de ¼-20 comme l'indique l'image.





Step 6:

Slide the axle through the cart. Place the wheels on the end of the axle and tap the wheel caps on as shown. Securely tighten all bolts before proceeding to step 7.

Paso 6:

Deslice el eje a través del carrito. Coloque las ruedas en los extremos del eje y presione las tapas de las ruedas, según se indica. Apriete bien todos los pernos antes de iniciar el paso 7.

Étape 6:

Faites glisser l'essieu à travers le chariot. Mettez les roues au bout de l'essieu et enclenchez les chapeaux de roues comme le montre l'image. Serrez bien tous les boulons avant de passer à l'étape 7.

CART ASSEMBLY INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES PARA ARMAR EL CARRITO
MODE D'EMPLOI POUR LE MONTAGE DU CHARIOT

Step 7:

Insure that the grommets are in place. Remove grill head and set aside-be careful not to kink or pinch gas hose when setting grill on hard surfaces. Remove the screws that hold the L.P. tank in place and set tank aside.

Paso 7:

Asegúrese que los anillos protectores estén instalados.
Saque la cabeza de la parrilla y déjela a un lado. Cuide de no torcer o pellizcar la manguera de gas cuando coloque la parrilla en superficies duras. Saque los tornillos que sujetan el tanque de baja presión y deje el tanque a un costado.

Étape 7:

Assurez-vous bien que les œillets sont en place. Retirez la surface de cuisson du barbecue et mettez-la de côté. Prenez garde de ne pas plier ou pincer le tuyau à gaz lorsque vous mettrez le barbecue sur une surface rigide. Retirez les vis qui maintiennent la bonbonne L.P. et mettez la bonbonne de côté.

Step 8:

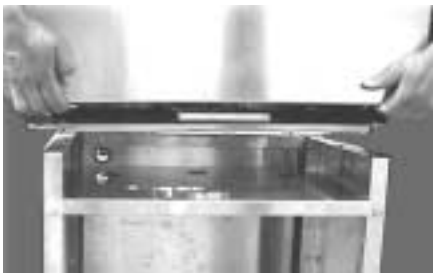
The Grill Head has 1/4-20 bolts and acorn nuts pre-mounted to it. Remove the (4) acorn nuts and, with the help of an assistant set the grill head on the cart. Once mounted, the acorn nuts can be replaced and tightened securely.

Paso 8:

La Cabeza de la Parrilla viene con pernos 1/4-20 y tuercas de tapón premontadas. Saque las (4) tuercas de tapón y con la ayuda de un asistente coloque la cabeza de la parrilla en el carrito. Una vez montada se pueden colocar las tuercas de tapón y apretarlas bien en su sitio.

Étape 8:

La surface de cuisson du barbecue comporte des boulons et des écrous borgnes à calotte de 1/4-20 qui sont déjà montés sur celle-ci. Retirez les (4) écrous borgnes à calotte et avec l'aide de quelqu'un, posez la surface de cuisson sur le chariot. Une fois la surface de cuisson montée, les écrous borgnes à calotte peuvent être replacés et fermement serrés.



Step 9:

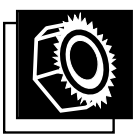
Place the side shelves on the side of the unit as shown and fasten with a total of (8) 1/4-20 bolts and nuts.

Paso 9:

Coloque las tarimas laterales en los costados del carrito como se indica y fije con (8) pernos de 1/4-20 y tuercas.

Étape 9:

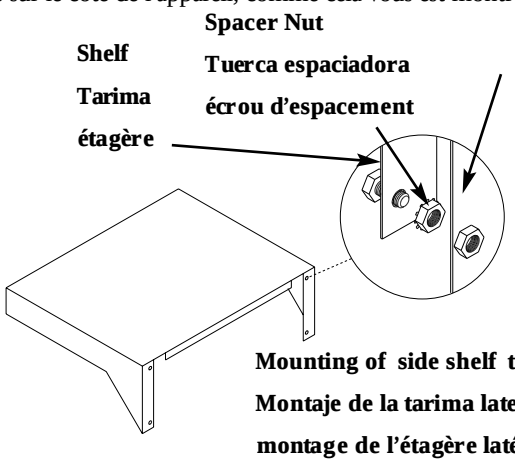
Mettez les étagères latérales sur le côté de l'appareil, comme cela vous est montré, et serrez un total de (8) boulons et écrous de 1/4-20.



HARDWARE INCLUDED:
1/4-20 Bolts (8)
1/4-20 Nuts (16)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
1/4-20 Pernos (8)
1/4-20 Tuercas (16)

ARTICLES DE QUINCAILLERIE:
Boulons de 1/4-20 (4)
Écrous de 1/4-20 (4)



Mounting of side shelf to Grill
Montaje de la tarima lateral a la parrilla
montage de l'étagère latérale sur le barbecue

GAS HOOK-UP
CONEXIÓN DEL GAS
RACCORDEMENT AU GAZ

Before any gas connections can be made, the cart must be assembled and the grill head mounted correctly to the cart.

Never connect an unregulated gas line to the appliance.

Total gas consumption (per hour) of the PC2600 Grill with all burners on "HI":

26" Grill	40,000 BTU
26" Rotis	14,000 BTU
Total	54,000 BTU

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the national fuel gas code, ANSI Z223.1a-1988. Installation in Canada must be in accordance with the Standard Can1-b149.1 and/or .2 (installation code for gas burning appliances and equipment) and local codes.

NATURAL GAS CONVERSION

NOTE: The PC2600 Grill is shipped standard for use with L.P. gas to convert grill to natural gas please call customer care to order a natural gas conversion kit and specify part no. CKN2600.

Antes de que se pueda efectuar una conexión, el carrito debe estar armado y la cabeza de la parrilla montada correctamente en el carrito.

Nunca conecte el artefacto a una línea no regulada de gas.

Consumo total (por hora) de la Parrilla PC2600 con todos los quemadores encendidos en fuego alto ("HI")

Parrilla de 26"	40.000 BTU
Asadera Rotatoria 26"	14.000 BTU
Total:	54.000 BTU

La instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de éstos, con el código nacional de gas combustible, ANSI Z233.1a-1988. La instalación en Canadá debe efectuarse en conformidad con la Norma Can1-b149.1 y/o .2 (código de instalación de artefactos consumidores de gas combustible y equipo) y con los códigos locales.

CONVERSION A GAS NATURAL

NOTA: El modelo de parrilla PC2600 es normalmente enviado para uso con gas L.P. (liquido propano). Para convertir este modelo de parilla con gas liquido a gas natural por favor llama a servicio al cliente para ordenar el conjunto de convertidor, y especifica el número de parte CKN2600.

Avant d'effectuer tout raccordement au gaz, le chariot doit être monté et la surface de cuisson du barbecue doit être correctement montée sur le chariot.

Ne branchez jamais un tuyau à gaz non contrôlé à l'appareil.

La consommation totale de gaz (par heure) du barbecue PC2600, tous brûleurs allumés à « HI »:

Grilles de 26po (66 cm)	40 000 BTU
Broches de 26po (66 cm)	40 000 BTU
Total	54 000 BTU

L'installation de cet appareil doit être conforme aux normes locales, ou en l'absence de codes régionaux, aux normes nationales du carburant à gaz No. Z223.1 – 1988. L'installation au Canada doit être conforme aux normes Can1-b149.1 et/ou .2 (les normes d'installation pour les appareils et l'équipement qui brûlent du gaz) et les normes locales.

CONVERSION AU GAZ NATUREL

Remarque: Le barbecue PC2600 est expédié selon les normes pour une utilisation avec du gaz L.P. de façon à convertir le barbecue au gaz naturel. Veuillez appeler le service aux clients pour commander un nécessaire de conversion au gaz naturel, en donnant le numéro de la pièce détachée CKN2600.

FIG.01

Front View of Hose Connection (hose is shipped attached to grill head ready for connection)

Vista frontal de la Conexión de Manguera (la manguera se despacha adherida a la cabeza de la parrilla, lista para ser conectada)

vue de face du raccord de tuyau (Le tuyau est expédié attaché à la surface de cuisson du barbecue, prêt audu raccord)

FIG.02

Carefully route male end of hose through front panel of cart as shown

Guíe cuidadosamente el extremo macho de la manguera a través del panel frontal del carrito, como se indica

faites passer avec précaution le bout mâle du tuyau à travers le panneau avant du chariot, comme le montre la figure

GAS HOOK-UP
CONEXIÓN DEL GAS
RACCORDEMENT AU GAZ

L.P. Tank Requirements

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve.

The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT).The cylinder must be provided with a shut off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type Qcc1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Manifold pressure: (operating):10" W.C.,
(non-operating):11.2" W.C.

L.P. GAS HOOK-UP:

Ensure that the black plastic grommets are in place and that the hose does not come into contact with the heat shield or the grill head .

CONNECTION:

PC2600 orifice for use with L.P. gas come equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. L.P. cylinder (18 1/4" high, 12 1/4" diameter). The (Type 1) L.P. tank is included. Hose / regulator assembly is shipped ready for connection to L.P. tank.

REQUISITOS PARA EL TANQUE DE BAJA PRESIÓN

Un tanque de baja presión abollado u oxidado puede constituir un riesgo y debe ser revisado por su proveedor. Nunca use un cilindro que tenga la válvula dañada.

El cilindro de baja presión debe ser manufacturado y marcado en conformidad con las especificaciones para cilindros de baja presión del Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT).

El cilindro debe estar provisto de una llave de cierre en el extremo superior del cilindro de suministro de gas a baja presión en conformidad con las especificaciones que sean aplicables para el tipo de conexión QCC1 de la norma para llaves de paso de cilindros de gas comprimido ANSI/CGA-V-1.

Presión del colector múltiple (operando): 10" C. de H2O,
(sin operar) 11,2" C. de H2O.

CONEXIÓN DE GAS A BAJA PRESIÓN:

Asegúrese que los anillos protectores de plástico negro estén instalados y que la manguera no esté en contacto con el protector de calor o con la cabeza de la parrilla.

CONEXIÓN:

El orificio de conexión de la PC2600 para usar con gas de baja presión viene equipado con una instalación de manguera/regulador de alta capacidad para conectarse a un cilindro estándar de gas a baja presión de 20 libras. (18 1/4 pulgadas de alto, 12 1/4 pulgadas de diámetro). El tanque de baja presión (Tipo1) está incluido y la instalación de manguera/regulador se despacha lista para conexión al tanque de baja presión.

CRITÈRES DE LA BONBONNE L.P.

Une bonbonne L.P. bosselée ou rouillée pourrait être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de L.P. N'utilisez jamais de cylindre dont la valve est endommagée.

Le cylindre à gaz L.P. doit être construit et comporter les indications conformes aux critères des cylindres à gaz L.P. du ministère des Transports américain (DOT). Le cylindre doit être fourni avec une valve de coupure se terminant en une valve d'échappement

de cylindre d'arrivée de gaz L.P., si nécessaire, pour un raccord de type Qccl selon les standards pour les valves d'échappement de cylindre de gaz comprimé et de raccord d'arrivée ANSI/CGA-V-1.

Pression du collecteur: (en marche) 10po W.C., (au repos):
11,2po W.C.

RACCORD DE GAZ L.P.

Assurez-vous bien que les œillets en plastique noir sont en place et que le tuyau n'est pas en contact avec l'écran de chaleur ou la surface de cuisson du barbecue.

RACCORD:

L'orifice du PC2600 devant être utilisé pour le gaz L.P. est muni d'un assemblage de haute capacité tuyau/régulateur pour un raccordement à un cylindre L.P. standard de 20 livres (9kg) (18 1/4po (45 cm) de hauteur, 12 1/4po (30 cm) de diamètre). La bonbonne L.P. de type 1 est comprise. L'assemblage tuyau/régulateur est expédié de façon à être prêt au raccordement à la bonbonne L.P.

GAS HOOK-UP
CONEXIÓN DEL GAS
RACCORDEMENT AU GAZ

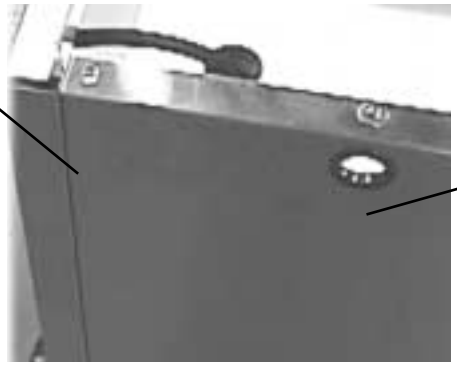


FIG.03

Route male end of hose through hole in top panel of cart (shown with grill head removed)

Guíe el extremo macho de la manguera a través del orificio del panel superior del carrito. (Se muestra sin la cabeza de la parrilla)

faites passer le bout mâle du tuyau à travers le trou du panneau supérieur du chariot (sur l'illustration, la surface de cuisson du barbecue a été retirée)

FIG.04

Attach quick disconnect regulator to male end of hose

Conecte el regulador de desconexión rápida al extremo macho de la manguera

raccordez le régulateur de coupure rapide au bout mâle du tuyau

FIG.05

After attaching regulator to hose make sure regulator snaps into place to prevent gas leaks

Después de conectar el regulador a la manguera, asegúrese que el regulador entre bien en su lugar para prevenir fugas de gas

après avoir raccordé le régulateur au tuyau, assurez-vous bien que le régulateur s'enclenche bien pour éviter les fuites de gaz

FIG.06

Screw the regulator (Type QCC1) into the tank.

Atornille el regulador (Tipo QCC1) al balón

vissez le régulateur (de type QCC1) sur la bonbonne

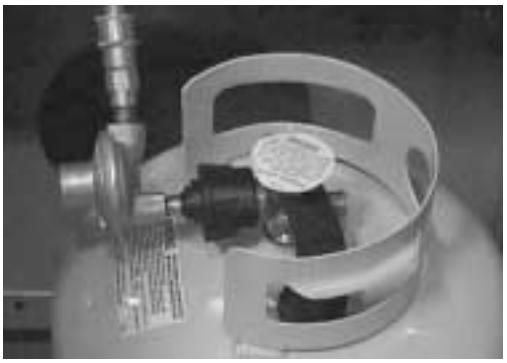


FIG.07

Leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before operating the grill (see section two page 12.)

Verifique con una solución de agua con jabón que las conexiones de la manguera y del regulador no tengan fugas antes de hacer funcionar la parrilla. (Ver la sección dos de la página 12.)

vérifiez qu'il n'y a pas de fuites au niveau des raccord du tuyau et du régulateur à l'aide d'eau savonneuse avant de faire fonctionner le barbecue (voir la partie deux, page 12)

FIG.08

Screw the regulator (Type QCC1) into the tank

Coloque con cuidado el tanque de baja presión en el panel inferior del carrito

mettez la bonbonne L.P. avec précaution sur le panneau du fond du chariot

Section Two:
Sección Dos:
Deuxième partie:

LEAK TESTING
PRUEBAS DE FUGAS
VÉRIFICATION DES FUITES

GENERAL

Although all gas connections on the Grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks, or immediately check if the smell of gas is detected.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including the burner tie-down straps.

Do not smoke while leak testing.

Never leak test with an open flame.

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For L.P. units, check with a full cylinder.

TO TEST

Make sure all control valves are in the "OFF" position. Turn the gas supply on. Check all connections from the supply line, or L.P. cylinder up to and including the manifold pipe assembly. Soap bubbles will appear where a leak is present. If a leak is present, immediately turn off gas supply, tighten any leaking fittings, turn gas on, and recheck.

If you cannot stop a gas leak turn off the gas supply and call 1-800-305-2557. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the Grill. Substitution can void the warranty. Do not use the Grill until all connections have been checked and do not leak.

GENERAL

Aunque todas las conexiones de la Parrilla han sido probadas en la fábrica antes de su embarque, se debe efectuar una prueba completa de hermeticidad de gas en el sitio de instalación a causa de posible maltrato durante el embarque, o de presión excesiva que se pueda estar aplicando a la unidad. Revise periódicamente el sistema completo para detectar posibles fugas o hágalo de inmediato si se detecta olor a gas.

ANTES DE PROBAR

Asegúrese que todo el material de empaque ha sido retirado de la parrilla, incluyendo las cuerdas con que se sujetaron los quemadores.

No fume mientras efectúe la prueba de escape.

Nunca haga una prueba de escape con una llama abierta.

Prepare una solución con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Va a necesitar una botella rociadora, y una escobilla o trapo para aplicar la solución a las conexiones. Para las unidades de baja presión, haga la prueba con cilindros llenos.

PARA EFECTUAR LA PRUEBA

Asegúrese que todas las válvulas de control estén cerradas, posición OFF. Conecte el suministro de gas. Verifique todas las conexiones de la línea de suministro o del cilindro de baja presión hasta e incluyendo el montaje de cañerías del colector múltiple. Aparecerán burbujas de jabón donde exista un escape. Si el escape existe, corte de inmediato el suministro de gas, apriete cualquier conexión con escape, vuelva a conectar el gas y vuelva a verificar.

Si no puede detener un escape de gas, desconecte el suministro de gas y llame al 1-800-305-2557. En la parrilla, sólo se deben usar piezas recomendadas por el fabricante. Su sustitución puede anular la garantía. No utilice la Parrilla hasta que todas las conexiones hayan sido revisadas y no tengan fugas.

GÉNÉRALITÉS

Bien que tous les raccord à gaz du barbecue soient vérifiés pour déceler les fuites à l'usine avant d'être expédiés, il faut effectuer une vérification complète de l'herméticité à l'installation car il a pu se produire de mauvaises manœuvres lors de la livraison, ou une pression excessive pourrait être infligée à l'appareil par erreur. Vérifiez le système de temps à autre pour déceler les fuites, ou bien vérifiez immédiatement si vous remarquez une odeur de gaz.

AVANT LA VÉRIFICATION

Assurez-vous bien que les matériaux d'emballage sont retirés du barbecue, y compris les languettes de maintien des brûleurs.

Ne fumez pas lors de la détection de fuites.

Ne faites jamais de détection de fuites à l'aide d'une flamme nue.

Préparez une solution savonneuse comportant moitié eau, moitié lessive liquide. Il vous faudra un vaporisateur, une brosse ou un morceau de tissu pour mettre la solution sur les raccords. Pour les appareils L.P., vérifiez avec une bonbonne pleine.

POUR LA VÉRIFICATION

Assurez-vous bien que toutes les valves de réglage sont en position « OFF ». Allumez l'alimentation en gaz. Vérifiez tous les raccords à partir du tuyau d'alimentation ou de la bonbonne L.P. jusqu'à et y compris l'assemblage du tuyau du collecteur. Des bulles de savon se produiront s'il y a une fuite. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz, resserrez tout raccord comportant une fuite, et vérifiez à nouveau.

Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, éteignez l'alimentation en gaz et appelez le 1-800-305-2557. Seules les pièces recommandées par le fabriquant doivent être utilisées sur le barbecue. Tout substitution pourrait annuler la garantie. N'utilisez pas le barbecue avant que tous les raccords n'aient été vérifiés et ne comportent pas de fuites.

LEAK TESTING
PRUEBAS DE FUGAS
VÉRIFICATION DES FUITES

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE.

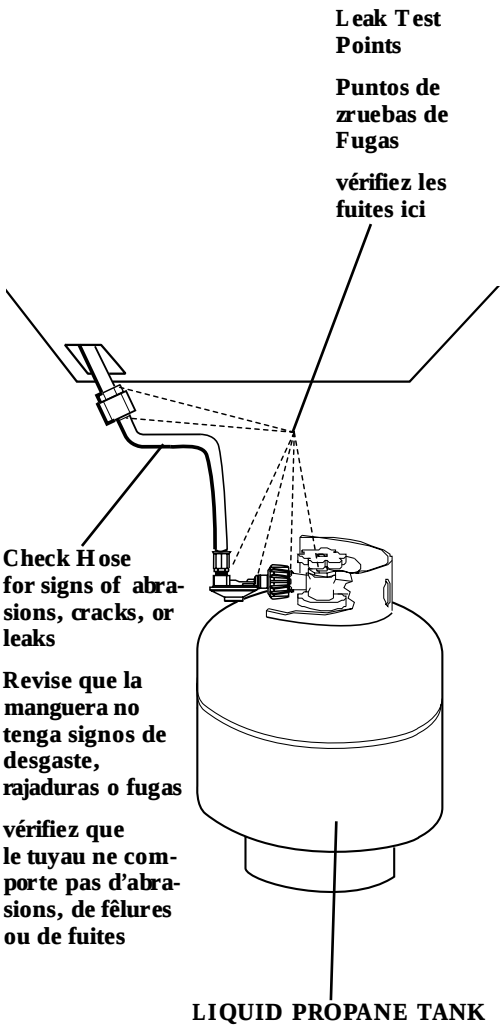
Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

SIEMPRE REVISE POSIBLES FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE TANQUE DE BAJA PRESIÓN.

Antes de cada uso revise todas las conexiones de suministro de gas para detectar fugas. Es práctico mantener a mano un rociador con agua jabonosa cerca de la llave de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todas las conexiones. Las burbujas indican fugas.

VÉRIFIEZ TOUJOURS QU'IL N'Y A PAS DE FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BONBONNE L.P.

Vérifiez tous les raccords à gaz pour déceler les fuites avant chaque utilisation. Il est pratique de conserver un vaporisateur rempli d'eau savonneuse près de la valve de coupure du tuyau d'alimentation en gaz. Vaporisez sur tous les raccords. Les bulles indiquent une fuite.



Disconnected L.P. cylinders must have threaded valve plugs tightly installed, and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.

If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well ventilated area out of the reach of children.

Cuando están desconectados, los cilindros de baja presión deben tener una válvula tapón de rosca instalada y apretada y no se deben guardar en una construcción, garaje y/o cualquier otra área cerrada.

Cuando la unidad no está en uso, se debe cerrar la conexión de gas en el cilindro de abastecimiento.

Si se guarda el artefacto en un lugar cerrado, se debe desconectar el cilindro y sacarlo del artefacto. Los cilindros se deben guardar a la intemperie en áreas bien ventiladas, fuera del alcance de los niños.

Les bonbonnes L.P. qui sont débranchées doivent comporter des bouchons de valves à vis et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

L'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la bonbonne d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bonbonne doit être débranchée et démontée de l'appareil. Les cylindres doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

Burner air adjustment:

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked and compared with Figure 4-6.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. Proceed with air shutter adjustment.

The amount of air which is entrained into a burner is governed by a sheetmetal cup at the inlet of the burner called an air shutter. It is locked in place by a set screw which must be loosened prior to lighting the burner for adjustment.

The air shutter adjustment screws are accessible with a screw driver, remove the burner by loosening the wing nut as shown (fig 4-6). Loosen the lock screw of the air shutter. **Make certain that the burners are sitting properly on the orifices and light the burners.** Adjust according to the following directions.

TO ADJUST GRILL BURNER FLAME:

Be careful as the burner may be very hot.

If the flame is yellow, indicating insufficient air, turn the air shutter counter-clockwise to allow more air to the burner.

If the flame is noisy and tends to lift away from the burner, indicating too much air, turn the air shutter clockwise.

Ajuste de aire de los quemadores:

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior Todos los quemadores de la Parrilla han sido revisados y ajustados en la fábrica antes del embarque; no obstante las variaciones que pueden existir en el suministro local de gas pueden hacer necesario el ajuste de los quemadores. Se debe efectuar una revisión visual de las llamas y compararlas con la Figura 4-6.

Las llamas deben ser azules y estables sin puntas amarillas, ruido excesivo o subidas. Si cualquiera de estas tres condiciones existe, verifique si el obturador de aire o los conductos de salida del quemador están obstruidos por suciedad, desperdicios, telarañas, etc. Proceda al ajuste del obturador de aire.

La cantidad de aire que se introduce a un quemador está controlado por una taza de lámina metálica en la entrada del quemador llamada obturador de aire. Está fijada a su sitio por un tornillo de sujeción que se debe aflojar antes de encender el quemador para ajustarlo.

Se puede llegar a los tornillos de ajuste del obturador de aire por medio de un desatornillador; saque el quemador aflojando la tuerca de mariposa, como se indica (figura 4-6). Afloje la tuerca de cierre del obturador de aire. **Asegúrese que los quemadores estén correctamente asentados en sus placas orificio y encienda los quemadores.** Ajuste de acuerdo a las instrucciones que siguen.

PARA AJUSTAR LA LLAMA DE LOS QUEMADORES DE LA PARRILLA:

Tenga cuidado, el quemador puede estar muy caliente.

Si la llama está amarilla, indica insuficiencia de aire, gire el obturador de aire en el sentido inverso a las manecillas del reloj para permitir que entre más aire al quemador.

Si la llama es ruidosa y tiende a salirse del quemador, indica exceso de aire, gire el obturador de aire en el sentido de las manecillas del reloj.

Réglage de l'air des brûleurs:

Chaque brûleur du barbecue est vérifié et réglé à l'usine avant d'être expédié; cependant, des variations dans l'alimentation en gaz locale pourraient rendre un réglage des brûleurs nécessaire. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées à la vue par rapport à la figure 4-6.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans extrémités jaunes, ne pas faire trop de bruit ni se soulever. Si l'une de ces situations se produit, vérifiez les obturateurs d'air ou les orifices des brûleurs pour vous assurer qu'il n'y a pas de poussière, de débris, de toiles d'araignées, etc. Puis faire le réglage de l'obturateur d'air.

La quantité d'air qui est entraînée dans le brûleur est réglée par un petit couvercle en tôle qui se trouve à l'arrivée du brûleur et que l'on appelle obturateur d'air. Il est maintenu par une vis de fixation que l'on doit dévisser légèrement avant d'allumer le brûleur afin d'effectuer le réglage.

Les vis de réglage de l'obturateur d'air sont accessibles grâce à un tournevis. Retirez le brûleur en dévissant l'écrou à oreilles comme l'indique le schéma (fig.4-6). Dévissez la vis de fixation de l'obturateur d'air. **Assurez-vous que les brûleurs sont bien au-dessus des orifices et allumez les brûleurs.** Réglez selon le mode d'emploi suivant.

POUR RÉGLER LA FLAMME DES BRÛLEURS DU BARBECUE:

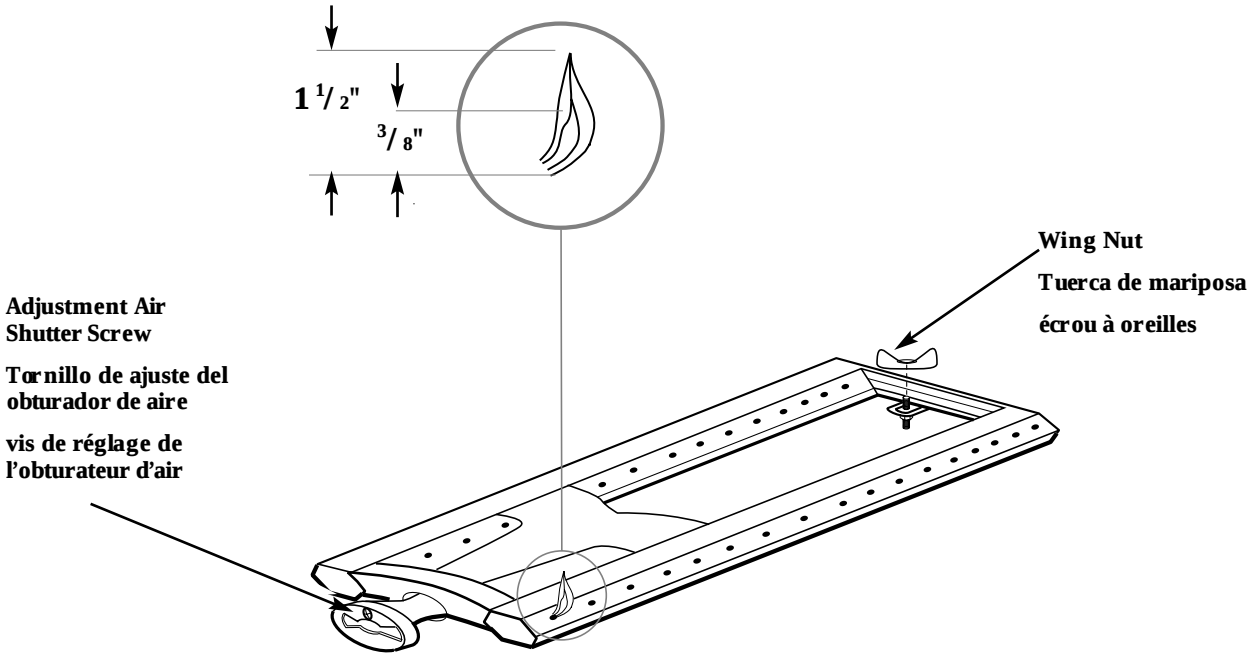
Faites bien attention: les brûleurs pourraient être très chauds.

Si la flamme est jaune, ce qui est la preuve qu'il n'y a pas suffisamment d'air, faites tourner l'obturateur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour permettre une plus grande alimentation en air au niveau du brûleur.

Si la flamme fait du bruit et à tendance à se soulever du brûleur, la preuve d'une quantité d'air trop importante, faites tourner l'obturateur d'air dans le sens des aiguilles d'une montre.

Section Three:
Sección Tres:
Troisième partie:

ADJUSTMENTS & EFFICIENCY
AJUSTES Y EFICIENCIA
RÉGLAGES ET EFFICACITÉ



Section Six:
Sección Seis:
Sixième partie:

INSTALLER FINAL CHECKLIST
LISTA DE REVISIÓN FINAL PARA EL INSTALADOR
DERNIER INVENTAIRE DE L'INSTALLATEUR

- ❑ Specified clearances maintained to combustibles.
- ❑ All internal packaging removed.
- ❑ Knobs turn freely.
- ❑ Burners are sitting properly on orifices.
- ❑ Each burner lights satisfactorily, individually or with adjacent burner lit.
- ❑ Air shutters adjusted.
- ❑ Pressure regulator connected and set for 11.2"W.C. L.P. gas.
- ❑ Unit tested and free of leaks.
- ❑ User informed of gas supply shut off valve location.

USER, PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

- ❑ Definiciones de ubicación segura para combustibles se han mantenido.
- ❑ Todo el embalaje interno ha sido retirado.
- ❑ Las perillas giran libremente.
- ❑ Los quemadores están correctamente asentados en sus placas orificio.
- ❑ Todos los quemadores se encienden satisfactoriamente, estén encendidos solos o con el adyacente también prendido.
- ❑ Obturadores de aire ajustados
- ❑ Reguladores de presión conectados y fijados para 11,2" C. de H_2O, gas de baja presión.
- ❑ Unidad probada y libre de fugas.
- ❑ Usuario informado de la ubicación de la llave de cierre de la conexión de gas.

SEÑOR USUARIO, POR FAVOR CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

- ❑ Les espaces indiqués par rapport aux combustibles sont respectés.
- ❑ Tout emballage interne a été retiré.
- ❑ Les boutons tournent facilement.
- ❑ Les brûleurs reposent bien sur les orifices.
- ❑ Chaque brûleur s'allume de façon satisfaisante, individuellement ou bien avec un brûleur adjacent allumé.
- ❑ Les ventilateurs sont réglés.
- ❑ Le régulateur de pression est branché et réglé pour du gaz L.P. 11,2po/28cm W.C.
- ❑ L'appareil a été vérifié et aucune fuite n'a été détectée.
- ❑ L'utilisateur a été informé de l'endroit où se trouve la valve de coupure de l'alimentation en gaz.

CECI EST DESTINÉ À L'UTILISATEUR: VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI AFIN DE VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

USING THE GRILL
USO DE LA PARRILLA
UTILISATION DU BARBECUE

Each burner is rated at 20,000 BTU. The grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. Above the burners are stainless steel radiants. Each grill burner has its own igniter. The igniter knobs are located on the lower center portion of the valve panel. Each rotary igniter is labeled on the Lighting Instructions Plate.

USING THE GRILL:

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the "HI" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade may need a lower heat setting near the end of the cooking time.

1. Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
2. Remove any packing material.
3. Light the grill burners using the instructions in this manual.
4. Turn the control knob to "HI" and preheat the grill for 15 minutes. The grill lid is to be closed during the appliance preheat period.
5. Place the food on the grill and cook to the desired doneness. Adjust heat setting, if necessary. The control knob may be set to any position between "HI" and "LO".

Cada quemador está evaluado para 20.000 BTU. Los quemadores de la parrilla comprenden el área completa de cocinar y tienen placas orificio laterales para minimizar su obturación por grasa o restos que caen. Sobre los quemadores se encuentran radiantes de acero inoxidable. Cada quemador de la parrilla tiene su encendedor propio. Las perillas de ignición están situadas en la porción central inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está marcado en la Placa de Instrucciones de Encendido.

USO DE LA PARRILLA:

El asar a la parrilla requiere de mucho calor para dorar y sellar adecuadamente. Muchos alimentos se cocinan con fuego alto durante todo el período de cocción. Sin embargo, cuando se asan grandes trozos de carne o ave a la parrilla, puede ser necesario bajar la llama después del dorado inicial. Esto permite una cocción completa sin quemar el exterior. Los alimentos cocinados por un largo tiempo o aquellos que han sido macerados con un adobe que contiene azúcar, pueden necesitar un fuego más bajo durante su último período de cocción.

1. Asegúrese que la parrilla haya sido probada contra fugas de gas y está ubicada en un lugar apropiado.
2. Retire todo el material de empaque.
3. Encienda los quemadores de la parrilla siguiendo las instrucciones de este manual.
4. Gire la perilla de control a alto y precaliente la parrilla durante 15 minutos. Se debe mantener la tapa de la parrilla cerrada durante el período de precalentamiento de la unidad.
5. Coloque el alimento en la parrilla hasta que alcance el grado de cocción deseado. Ajuste la llama, si fuera necesario. La perilla de control se puede fijar en cualquier rango que vaya de fuego alto "HI" a fuego bajo "LO".

Chaque brûleur est classé à 20 000 BTU. Les brûleurs du barbecue sont placés sur la totalité de la surface de cuisson et comportent des orifices sur le côté de façon à éviter que la graisse et les débris ne les bouchent. Au-dessus des brûleurs se trouvent des plaques réfléchissantes en acier inoxydable. Chaque brûleur a son propre allumeur. Les boutons des allumeurs se trouvent sur la partie inférieure centrale du panneau de la valve. Chaque allumeur circulaire est indiqué sur la plaque de mode d'emploi de l'allumage.

UTILISATION DU BARBECUE:

Griller nécessite de hautes températures de façon à saisir les aliments et à bien les faire dorer. La plupart des aliments sont préparés avec le brûleur sur « HI » pour la totalité du temps de cuisson. Cependant, dans le cas de gros morceaux de viande ou de volaille, il pourrait s'avérer nécessaire de baisser la température après les avoir fait dorer. Cela permet de cuire les aliments sans en brûler la surface extérieure. Il est possible que les aliments que l'on fait cuire pendant longtemps, ou ceux que l'on badigeonne d'une marinade contenant du sucre nécessitent une cuisson à une température plus basse vers la fin du temps de cuisson.

1. Assurez-vous bien que le barbecue ne comporte pas de fuites et qu'il est installé là où il faut.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage.
3. Allumez les brûleurs selon le mode d'emploi qui vous est indiqué dans ce guide.
4. Tournez le bouton de contrôle sur « HI » pour préchauffer le barbecue. Le couvercle du barbecue doit être fermé pendant la période de préchauffage de l'appareil.
5. Mettez les aliments sur le barbecue et faites-les cuire à votre goût. Réglez la température si nécessaire. Le bouton de réglage peut se trouver sur toute position de « HI » à « LO ».

Section Four:
Sección Cuatro:
Quatrième partie:

USING THE GRILL
USO DE LA PARRILLA
UTILISATION DU BARBECUE

NOTE:

The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the pre-heat, the faster the meat browns and the darker the grill marks.

Do not leave the grill unattended while cooking.

NOTA:

La parrilla caliente dora el alimento sellando sus jugos. Mientras más se precalienta la parrilla, más rápido se dora la carne y más oscuras son las marcas de la parrilla.

No deje la parrilla desatendida mientras esté cocinando.

NOTE:

The PC2600 Grill is designed to grill efficiently with out the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel radiant trays positioned beneath the tough porcelain-coated grill racks. (See illustration).

NOTA:

La Parrilla PC2600 está diseñada para asar eficientemente a la parrilla sin la ayuda de rocas de lava o briquetas de ninguna especie. El calor es irradiado por medio de bandejas radiantes de acero inoxidable situadas debajo del rústico enrejado enlozado. (Vea la ilustración)

REMARQUE:

Le barbecue chaud saisit les aliments, ce qui conserve le jus à l'intérieur. Plus le temps de préchauffage est long, plus les viandes doreront vite et plus les traces des rainures de la grille seront prononcées.

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant la cuisson.

REMARQUE:

Le barbecue PC2600 est conçu pour griller de façon efficace sans l'utilisation de pierres de lave ou de briquettes de quelque sorte que ce soit. La chaleur est diffusée par les plaques réfléchissantes en acier inoxydable qui se trouvent sous les grilles recouvertes de porcelaine. (Voir illustration).

Section Five:
Sección Cinco:
Cinquième partie

USING THE ROTIS BURNER
USO DEL ASADOR ROTATORIO
UTILISATION DE LA ROTISSOIRE

Your Grill is capable of performing back burner rotis cooking. The location of the rear burner allows the placement of the rotis basting pan (included) beneath the food to collect juices and drippings for basting and gravy. To flavor the contents of the basting pan, you can add herbs, onion, garlic, or spices. Hams are especially good with the addition of pineapple slices and brown sugar to the basting pan.

Light the rear burner as described in the lighting instructions. Once lit, the rotis burner will reach cooking temperatures in about 1 minute.

The rotis motor is capable of turning up to a 12 lb. cut of meat or poultry. The motor is mounted to a metal channel which attaches to the left side of the grill. The rotisserie motor must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990.

The skewer for the rotis is assembled into the motor assembly by placing the pointed end into the motor, and resting the grooved bushing on the support at the opposite side of the grill. The thumbscrew should be inside the grill body. With the skewer pushed as far as possible into the motor, the skewer should rest on the right side of the grill body.

To load the skewer begin with the handle in place, and slide one of the meat holders (prongs facing away from the handle) onto the skewer. Push the skewer through the center of the food, then slide the second meat holder (prongs toward the food) onto the skewer. Center the product to be cooked on the skewer then push the meat holders firmly together. Tighten the wing nuts with pliers. It may also be necessary to wrap the food with butchers string (never use nylon or plastic string) to secure any loose portions. Once the food is secure insert the skewer into the motor. It is normal for the

Su Parrilla tiene la capacidad de cocinar carne por rotación en el quemador posterior. La ubicación del quemador posterior le permite colocar una fuente de adobo (incluida) debajo del alimento para recoger los jugos y grasas escurridas. Para dar sabor al contenido de la fuente de adobo se puede agregar hierbas, cebolla, ajo o especies. El jamón queda especialmente apetitoso si se agrega rodajas de piña y azúcar rubia a la fuente de adobo.

Encienda el quemador posterior según las instrucciones de encendido. Una vez encendido, el quemador del asador de carne por rotación alcanza la temperatura de cocción en aproximadamente un minuto.

El motor del asador de carne por rotación es capaz de girar trozos de carne o ave de hasta 12 libras. El motor está montado en un reborde que se adhiere al lado izquierdo de la parrilla. El motor del asador debe estar eléctricamente conectado a tierra en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA 70-1990.

La broqueta del asador se ensambla al motor introduciendo el extremo puntiagudo en el motor y dejando el manguito estriado en el soporte del otro extremo de la parrilla. El tornillo de orejas debe quedar dentro del cuerpo de la parrilla. Al empujar la broqueta lo más adentro posible dentro del motor. La broqueta debe descansar sobre el lado derecho del cuerpo de la parrilla.

Para cargar la broqueta, empiece con el mango en su lugar y deslice uno de los soportes de la carne (espetón mirando hacia fuera del mango) en la broqueta. Deslice la broqueta hasta el centro del alimento, luego deslice el segundo soporte de carne (espetón mirando hacia la comida) en la broqueta. Centre el producto que se va a cocinar en la broqueta luego junte firmemente ambos soportes de carne. Apriete las tuercas de mariposa con un alicate. Puede también ser necesario atar la carne con pita de cocinero (nunca use cordón de nylon o de plástico) para fijar extremos sueltos. Una vez que el alimento

Votre barbecue fonctionne comme une rôtissoire avec les brûleurs de l'arrière. L'emplacement des brûleurs de l'arrière permet de mettre un récolte-sauce (fourni) sous la rôtissoire afin de récolter le jus et les graisses qui permettront d'arroser et de faire une sauce. Pour donner du goût au contenu du récolte-sauce, vous pouvez ajouter des herbes, de l'oignon, de l'ail ou des épices. Les jambons sont particulièrement savoureux si l'on ajoute des tranches d'ananas et du sucre brun au récolte-sauce.

Allumez le brûleur arrière comme cela est décrit dans le mode d'emploi de l'allumage. Une fois allumé, le brûleur atteindra la température de cuisson en à peu près 1 minute.

Le moteur de la rôtissoire est capable de faire tourner un morceau de viande ou de volaille pesant jusqu'à 5 kg 500. Le moteur de la rôtissoire doit être mis à la terre selon les normes locales ou en l'absence de normes locales, selon les normes nationales électriques ANSI/NFPA 70-1990.

On monte la broche de la rôtissoire sur le moteur en mettant la partie pointue dans le moteur et en laissant reposer le manchon comportant une fente sur la languette du côté opposé du barbecue. L'écrou à oreilles devrait se trouver à l'intérieur du barbecue. La broche enfoncée le plus loin possible dans le moteur, elle devrait reposer sur le côté droit du barbecue.

Pour embrocher des aliments, commencez par mettre la poignée en place et enfoncez l'une des broches destinées à maintenir la viande (les parties acérées dans le sens inverse de celui de la poignée) sur la broche principale. Poussez la broche à travers le centre de l'aliment, puis enfoncez la seconde broche destinée à maintenir la viande (les parties acérées vers la poignée) sur la broche principale. Mettez le produit devant être cuit bien au centre de la broche, puis poussez fermement sur les broches destinées à maintenir la viande. Resserrez les écrous à oreilles avec des pinces. Il se peut qu'il soit nécessaire de lacer le morceau avec de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon

skewer to flex when larger cuts of meat are being cooked.

After your first use of the rotis burner it is likely that the stainless steel adjacent to the burner will darken to a dark blue color. This is a normal property of the non-rusting, type 304 stainless steel used on the Grill.

The basting pan is for rotisserie use only.
Do not use while grilling.

Keep the rotis motor electric cord away from the heated surfaces of the grill. When not in use remove and store the motor in a dry location.

Rotisserie Ceramic Radiant (Rotisserie burner located behind ceramic radiant)

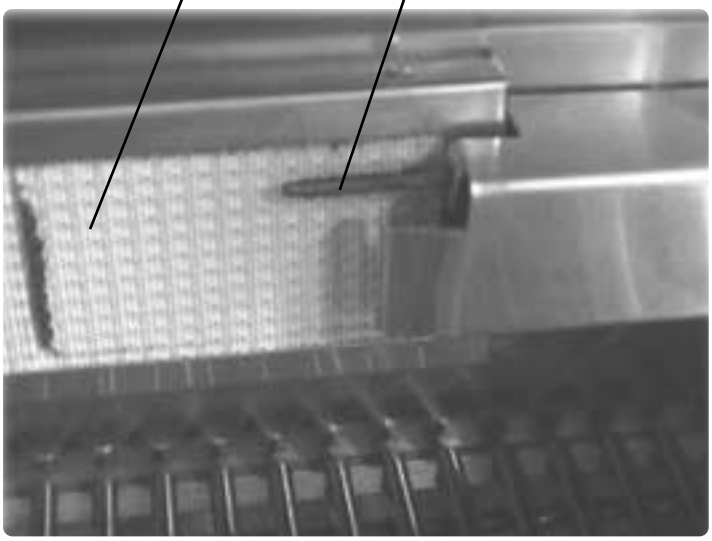
Radiante de cerámica para asados de carne por rotación (El quemador para carne por rotación está ubicado atrás del radiante de cerámica)

résistance en céramique de la rôtissoire (le brûleur de la rôtissoire est situé derrière la résistance en céramique)

Rotisserie Thermocouple

Termocople del asador de carne asada por rotación.

thermocouple de la rôtissoire



está asegurado en su lugar inserte la broqueta en el motor. Es normal que la broqueta se doble cuando se están cocinando trozos grandes de carne.

Después de que el asador rotatorio se ha usado por primera vez, es probable que el acero inoxidable adyacente a....

La fuente de adobo es solamente para carne asada por rotación.
No la use para carnes a la parrilla.

Mantenga el cordón eléctrico del motor rotatorio lejos de las superficies calientes de la parrilla. Cuando no esté en uso, saque y guarde el motor en un lugar seco.

WARNING
Electrical Grounding Instructions
This appliance (rotisserie motor) is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

ou en plastique) pour maintenir toute partie qui ne tient pas bien. Une fois le morceau bien maintenu, mettez la broche dans le moteur. Il est normal que la broche se courbe lorsque des morceaux de viande de grosse taille sont préparés.

Après votre premier usage des brûleurs de la rôtissoire, il est fort possible que l'acier inoxydable adjacent au

ADVERTENCIA
Instrucciones de conexión eléctrica a tierra.
Este artefacto (motor rotatorio) esta equipado con un enchufe de tres patas (tierra) para su protección del riesgo de un golpe eléctrico y debe ser enchufado a un enchufe hembra de tres contactos debidamente conectado a tierra. No corte ni saque la pata a tierra de este enchufe.

Le récolte-sauce ne doit être utilisé qu'avec la rôtissoire. Ne vous en servez pas lorsque vous utilisez le barbecue.

Éloignez le fil électrique du moteur de la rôtissoire des surfaces chauffées du barbecue. Hors usage, débranchez et mettez le moteur dans un endroit sec.

ATTENTION
Mode d'emploi pour une mise à la terre électrique.
Cet appareil (le moteur de la rôtissoire) est équipé d'une fiche à trois broches (à la terre) pour vous protéger des dangers de chocs électriques. Celle-ci doit être directement branchée dans une prise de courant à trois broches mise à la terre correctement. Ne coupez ni ne retirez de broches de cette fiche.

Section Six:
Sección Seis:
Sixième partie:

LIGHTING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO
MODE D'EMPLOI POUR L'ALLUMAGE

WARNING: IMPORTANT!

Before lighting . . .

Inspect the gas supply piping or hose prior to turning the gas "on". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the Grill if the odor of gas is present. The pressure regulator and hose assembly supplied with the unit must be used. Never substitute regulators for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the factory for proper replacement.

Screw the regulator (type QCC1) into the tank. Leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before operating the Grill.

To Light Grill:

Turn all knobs to "off" then turn on the gas supply.

Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting.Open the lid, push and turn the control knob to the "lite" position and immediately rotate the igniter knob next to the burner knob. You'll hear a snapping sound. At the same time a spark will be provided at the grill burner. It may be necessary to rotate the igniter knob several times until the burner is lit.

If the burner does not light in 4 seconds, turn knobs to "off" and wait 5 minutes before trying again for any accumulated gas to dissipate.

To Match Light Grill:

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

Antes de encender . . .

Inspeccione las cañerías o manguera de abastecimiento antes de conectar el gas. Si existen evidencias de cortes, desgaste o raspaduras, deben reemplazarse antes de usar. No utilice la parrilla si hay olor a gas. El regulador de presión y el montaje de la cañería suministrados con la unidad deben ser usados. Nunca sustituya los reguladores suministrados con el equipo. Si necesita repuestos, póngase en contacto con la fábrica para obtener el repuesto correcto.

Atornille el regulador (Tipo QCC1) en el tanque. Verifique con una solución de agua con jabón si hay fugas de gas en las conexiones de la manguera y del regulador antes de hacer funcionar la parrilla.

Para encender la Parrilla:

Gire todas las perillas a posición OFF (desconectadas), luego conecte el suministro de gas. Siempre mantenga su rostro y cuerpo lo más alejado posible de la parrilla cuando la esté encendiendo. Abra la tapa, empuje y gire la perilla de control a la posición encendido "Lite" y gire inmediatamente la perilla de encendido al lado de la perilla del quemador. Sentirá un chasquido. Al mismo tiempo aparecerá una chispa en el quemador de la parrilla. Puede ser necesario girar varias veces la perilla de encendido para que se encienda el quemador.

Si el quemador no se enciende dentro de 4 segundos, gire las perrillas a la posición OFF (desconectado) y espere 5 minutos antes de volver a intentar para permitir que se disipe la posible acumulación de gas.

Para Encender la Parrilla con Fósforos:

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, se puede encender la parrilla con fósforos.

ATTENTION: IMPORTANT!

Avant d'allumer . . .

Vérifiez les conduits et tuyaux d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il y a la moindre évidence de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit y avoir remplacement avant usage. N'utilisez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. L'assemblage du régulateur de pression et du tuyau fourni avec l'appareil est celui qui doit être utilisé. Ne substituez jamais de régulateurs à ceux qui sont fournis avec le barbecue. S'il faut un remplacement, contactez l'usine pour obtenir celui qui convient.

Vissez le régulateur (de type QCC1) sur la bonbonne. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccord du tuyau et du régulateur avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner le barbecue.

Pour allumer le barbecue:

Mettez tous les boutons sur « off », puis ouvrez l'alimentation en gaz.

Autant que possible, éloignez toujours votre visage et votre corps du barbecue lors de l'allumage.

Ouvrez le couvercle, appuyez et tournez le bouton de réglage sur la position « lite » et faites immédiatement tourner le bouton d'allumage qui se trouve juste à côté du bouton du brûleur. Vous entendrez un bruit sec. Au même moment, une étincelle se produira au niveau du brûleur du barbecue. Il se peut qu'il soit nécessaire de tourner le bouton d'allumage plusieurs fois avant que le brûleur ne s'allume.

Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, mettez les boutons sur la position « off » et attendez 5 minutes afin que le gaz qui se sera accumulé se dissipe.

LIGHTING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO
MODE D'EMPLOI POUR L'ALLUMAGE

your face as far away from the grill as possible and hold and pass a lit, match over the hole located on the top left for burner on the left, or the right hole for the right burner. Push and turn the control knob which is centered on the burner where the lit match is located, to "Lite". If the burner does not light in four (4) seconds turn the knob off, wait five (5) minutes and try again.

To Light Rotis:

Open the lid, push and turn the control knob to the "lite" position.

Press the safety valve button, hold in, and begin turning the rotary igniter button located next to the rotis knob. It may be necessary to turn the igniter knob several times until the burner lights.

You'll hear a snapping sound. At the same time, a spark will be provided at the safety probe. Hold the safety valve button in for about 5 seconds or until the burner remains lit.

This is the only burner on the grill with a safety valve. Once lit, turn control knob to desired setting. If the burner does not light within 4 seconds, release the safety valve button and turn the control knob to "Off".

If the igniter does not function, the burner can be lit by holding a lit match to the burner (with the control knob at "Lite" and the safety valve button pressed).

Si se ha tratado recién de encenderla con el encendedor, espere 5 minutos para que se disipe cualquier cantidad de gas acumulada. Mantenga su rostro lo más lejos posible de la parrilla y pase y mantenga por unos instantes un fósforo encendido sobre el orificio ubicado en el extremo superior izquierdo para el quemador izquierdo o en el extremo superior derecho para el quemador derecho, Empuje y gire la perilla de control al centro del quemador, donde está ubicado el fósforo encendido, a la posición "Lite" encendida. Si el quemador no se enciende en cuatro (4) segundos, cierre el paso de gas, espere cinco (5) minutos e intente de nuevo.

Para Encender el Asador de Carne por Rotación:

Abra la tapa, empuje y gire la perilla de control a la posición encendida "Lite". Presione el botón de la válvula de seguridad, mantenga por unos segundos y empiece a girar el encendedor rotatorio ubicado al lado de la perilla del asador de carne por rotación. Puede ser necesario girar el encendedor varias veces para que encienda el quemador.

Escuchará un chasquido. Al mismo tiempo aparecerá una chispa en el verificador de seguridad. Mantenga apretado el botón de la válvula de seguridad por alrededor de 5 segundos o hasta que el quemador permanezca encendido.

Este es el único quemador de la parrilla con válvula de seguridad. Una vez que se ha encendido, gire la perilla de control al nivel deseado. Si el quemador no enciende en 4 segundos o menos, suelte el botón de la válvula de seguridad y ponga la perilla de control en la posición OFF.
Se puede encender el quemador manteniendo un fósforo encendido en el quemador (con la perilla de control en encendido "Lite" y el botón de la válvula de seguridad oprimido).

Pour allumer le barbecue avec une allumette:

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de plusieurs tentatives, vous pouvez l'allumer avec une allumette. Si vous venez tout juste d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes afin que le gaz qui se sera accumulé se dissipe. Éloignez votre visage et votre corps le plus possible du barbecue, tenez et passez une allumette allumée au-dessus du trou situé en haut et à gauche pour le brûleur de gauche, ou le trou de droite du brûleur de droite. Poussez et tournez le bouton de réglage qui est centré sur le brûleur où se trouve l'allumette allumée sur « Lite ». Si le brûleur ne s'allume pas en quatre (4) secondes, tournez le bouton pour éteindre, attendez cinq (5) minutes, puis réessayez.

Pour allumer la rôtissoire:

Ouvrez le couvercle, poussez et tournez le bouton de réglage sur la position « Lite ».

Appuyez sur le bouton de la valve de sécurité, tenez-le enfoncé, et commencez à tourner le bouton d'allumage circulaire se trouvant près du bouton de la rôtissoire. Il se peut qu'il soit nécessaire de tourner le bouton d'allumage plusieurs fois avant que le brûleur ne s'allume.

Vous entendrez un bruit sec. Au même moment, une étincelle se produira au niveau de la sonde de sécurité. Tenez le bouton de la valve de sécurité enfoncé pendant environ 5 secondes ou bien jusqu'à ce que le brûleur reste allumé.

Il s'agit du seul brûleur du barbecue qui comporte une valve de sécurité. Une fois allumé, tournez le bouton de réglage sur

On peut allumer le brûleur en tenant une allumette allumée près du brûleur (le bouton de réglage se trouvant sur « Lite » et le bouton de la valve de sécurité.

CARE & MAINTENANCE
CUIDADO Y MANTENIMIENTO
ENTRETIEN ET REPARATIONS

Match Light Hole

Orificio de encendido con fósforos

orifice pour allumage á l'allumette

Do not attempt to "LITE" the grill if the odor of gas is present.

Call for service 1-800-305-2557

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

Always ensure that the burner is properly resting on the orifice prior to lighting the burner.

No trate de "encender" la parrilla si hay olor a gas.

Llame al servicio al 1-800-305-2557.

Mantenga una botella de rociador con agua jabonosa cerca de la válvula de abastecimiento y verifique las conexiones antes de cada uso.

Siempre asegúrese que el quemador esté correctamente asentado en su placa orificio antes de encender el quemador.

N'essayez pas d'allumer le barbecue si vous décelez une odeur de gaz.

Appelez le numéro suivant pour des réparations 1-800-305-2557

Conservez un vaporisateur rempli d'eau savonneuse près de la valve de coupure du tuyau d'alimentation en gaz et vérifiez les raccords avant chaque utilisation.

Assurez-vous toujours que le brûleur repose correctement sur l'orifice avant d'allumer le brûleur.

CARE & MAINTENANCE
CUIDADO Y MANTENIMIENTO
ENTRETIEN ET REPARATIONS

GRILL RACK
The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque brush in tap water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. The food particles will fall and burn. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

STAINLESS STEEL
The Grill is made from non-rusting and non-magnetic stainless steel.

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use an abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL BURNERS
Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill.

Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill. Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "off" position. Make sure the grill is cool.

BURNER CLEANING
Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Shake out any debris through the air shutter.

REJILLA DE LA PARRILLA
La manera más fácil de limpiar la parrilla es inmediatamente después que se ha terminado de cocinar y después de haber apagado la llama. Use guantes de barbacoa para proteger sus manos del calor y vapor. Sumerja una escobilla de barbacoa en agua de la llave y escobille la parrilla caliente. Sumerja repetidamente la escobilla en el agua. El vapor que se forma cuando el agua entra en contacto con la parrilla caliente, ayuda al proceso de limpieza ablandando las partículas de alimentos. Estas partículas van a caer y se van a quemar. Si se deja enfriar la parrilla antes de limpiar se hará más difícil la limpieza.

ACERO INOXIDABLE
La Parrilla está fabricada de acero inoxidable no magnético, libre de herrumbre.

Existen muchas clases de limpiadores de acero inoxidable disponibles. Siempre use primero el procedimiento más suave de limpieza, escobillando en el sentido del granulado. Para eliminar raspaduras visibles en el acero inoxidable, lije muy suavemente con un papel de esmeril Nº 100 en el sentido del granulado. Pueden haber caído partículas de grasa sobre las superficies de acero inoxidable que se vuelven café con el calor y toman el aspecto de manchas de orín. Para sacarlas use una almohadilla abrasiva conjuntamente con el limpiador de acero inoxidable.

QUEMADORES DE LA PARRILLA
Se debe tener extremo cuidado cuando se mueven los quemadores puesto que deben permanecer correctamente centrados en su placa orificio antes de hacer cualquier intento de volver a encender la parrilla.

La frecuencia de limpieza va a depender de cuan a menudo se use la parrilla. Asegúrese que el abastecimiento de gas esté desconectado y que las perillas estén en posición OFF (desconectadas). Asegúrese que la parrilla esté fría.

LES GRILLES
La façon la plus facile de nettoyer le barbecue est de le faire immédiatement après la fin d'une cuisson et après avoir éteint la flamme. Mettez un gant pour le barbecue pour protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse à barbecue à poils en cuivre dans l'eau du robinet et frottez la grille chaude. Trempez la brosse fréquemment dans le bol d'eau. La vapeur créée au contact de l'eau aide au nettoyage en ramollissant les particules d'aliments. Les particules d'aliments tomberont et brûleront. Si vous laissez le barbecue refroidir avant de le nettoyer, le nettoyage sera plus difficile.

ACIER INOXYDABLE
Le barbecue est fabriqué en acier inoxydable qui ne rouille pas et qui n'est pas magnétique.

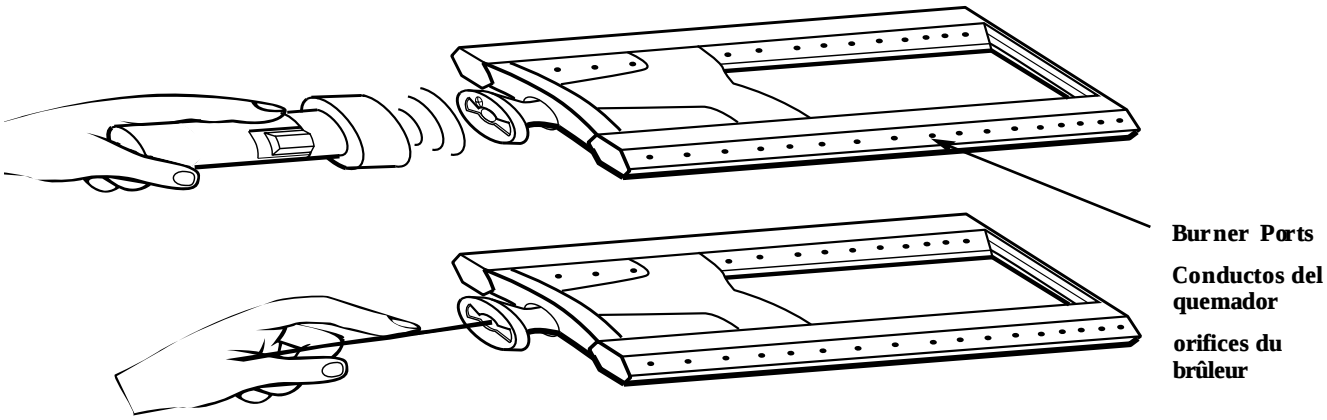
Il existe plusieurs sortes de nettoyants pour acier inoxydable. Utilisez toujours d'abord la méthode de nettoyage la plus douce, dans le sens du grain. Pour retoucher des éraflures évidentes dans l'acier inoxydable, passez une toile émeri 100 sèche très doucement dans le sens du grain. Des éclats de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable, cuire et s'incruster dans la surface, et ressembler à de la rouille. Pour les éliminer, utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant pour acier inoxydable.

BRÛLEURS DU BARBECUE
Il faut faire extrêmement attention lorsque vous déplacez un brûleur car il doit être remis correctement et bien centré sur l'orifice avant que toute tentative d'allumer à nouveau le barbecue ne soit entreprise.

La fréquence du nettoyage dépendra de votre usage du barbecue. Assurez-vous bien que l'alimentation en gaz est coupée et que les boutons sont en position « off ». Assurez-vous bien que le barbecue est froid.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS
Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un brosse métallique. Retirez la couche qui résiste avec un grattoir en métal. Retirez ce qui bloque les orifices à l'aide d'un trombone qui vous aurez déplié. N'utilisez jamais de cure-dents en bois, car ceux-ci peuvent se casser à l'intérieur et boucher l'orifice. Secouez les débris pour les faire tomber à travers l'obturateur d'air.

CARE & MAINTENANCE
CUIDADO Y MANTENIMIENTO
ENTRETIEN ET REPARATIONS



Use a flashlight to inspect the burner inlet to ensure it is not blocked. If obstructions can be seen, use a metal wire coat hanger that has been straightened out.

ORIFICE CLEANING

With the burner removed, remove the orifice and shine a flashlight through the openings to ensure there is no blockage. Use a needle to clear any debris. Be extremely careful not to enlarge the hole or break off the needle.

TO REASSEMBLE THE BURNERS:

Replace the burner by sliding the air shutter over the brass orifice, centering it in the hole and resting them into the support pins and tighten thumbscrews

IT IS EXTREMELY IMPORTANT TO CENTER THE BURNER ON THE ORIFICE PROPERLY.

Be careful not to upset the air shutters' original position (unless readjusting). Make sure it is level and does not rock.

Replace the radiant trays, make sure that it sits level and does not rock.

Light all of the burners and check for proper flame characteristics.

LIMPIEZA DE QUEMADORES

Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Saque las escamas rebeldes con un raspador metálico. Destape los conductos tapados con un clip estirado. Nunca use un mondadientes de madera, pues se puede romper y tapar el conducto. Sacuda todos los residuos del obturador de aire.

Use una linterna para inspeccionar la entrada de gas al quemador para asegurarse que no esté bloqueado. Si está obstruido use un colgador de alambre estirado para limpiarlo.

LIMPIEZA DE LAS PLACAS ORIFICIO

Sin los quemadores, retire las placas orificio y alumbre el hueco de la placa con una linterna para asegurarse que no hay obturación. Use una aguja para sacar cualquier resto. Tenga mucho cuidado de no agrandar el hueco o quebrar la aguja.

PARA VOLVER A ARMAR LOS QUEMADORES:

Vuelva a colocar los quemadores deslizando el obturador de aire por encima de la placa orificio de cobre, centre el quemador en el hoyo, asentándolos en las clavijas de soporte y apretando los tornillos de oreja.

A l'aide d'une lampe de poche, vérifiez le tuyau d'arrivée au brûleur pour vous assurer qu'il n'est pas bouché. Si vous voyez des débris à l'intérieur, utilisez un cintre en métal que vous aurez déplié.

NETTOYAGE DES ORIFICES

Le brûleur retiré, retirez l'orifice et à l'aide d'une lampe de poche, regardez à l'intérieur pour vous assurer que ce n'est pas bouché. Utilisez une aiguille pour retirer tout débris. Faites bien attention de ne pas élargir l'orifice ni de casser l'aiguille.

POUR ASSEMBLER À NOUVEAU LES BRÛLEURS:

Remettez le brûleur en place en faisant glisser l'obturateur d'air sur l'orifice en cuivre, le posant bien au centre du trou et reposant sur les épingles de soutien, puis resserrez les écrous à oreilles.

IIL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE VOUS POSIEZ LE BRÛLEUR BIEN AU CENTRE SUR L'ORIFICE.

Prenez garde de ne pas changer la position initiale de l'obturateur d'air. (À moins d'effectuer un réglage). Assurez-vous bien qu'il est bien horizontal et qu'il n'est pas bancale.

Reposez les plaques réfléchissantes en vous assurant qu'elles sont bien horizontales et qu'elles ne sont pas bancales.

Allumez tous les brûleurs et vérifiez que les caractéristiques des flammes sont conformes.

TROUBLESHOOTING
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
GUIDE DE DÉPANNAGE

SPIDER AND INSECT WARNING!!!

Spiders and insects can nest in the burners of this or any other grill, and cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition which can cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately if any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The Grill does not reach temperature.
3. The Grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the Grill does not function properly, use the following checklist before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

ES DE EXTREMA IMPORTANCIA CENTRAR EL QUEMADOR EN SU CALZO CORRECTAMENTE.

Tenga cuidado de no alterar la posición original de los obturadores de aire. (salvo que se les esté reajustando). Asegúrese que todo está nivelado y no se tambalea.

Vuelva a colocar las bandejas radiantes, asegúrese que estén niveladas y no se tambalean.

Encienda todos los quemadores e inspeccione las características de sus llamas.

¡¡¡ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS!!!

Las arañas y los insectos pueden anidar en los quemadores de esta o de cualquier otra parrilla y ocasionar que el gas se escape por el frente del quemador.

Esto constituye una situación muy peligrosa pues puede ocasionar un incendio en la parte posterior del tablero de válvulas y haciéndolo peligroso de operar.

CUANDO BUSCAR ARAÑAS

Se deben inspeccionar los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente si ocurre una de las siguientes circunstancias:

1. Olor a gas conjuntamente con llamas amarillas en los quemadores.
2. La Parrilla no alcanza la temperatura indicada.
3. El calor de la parrilla es irregular.
4. Los quemadores emiten ruidos secos.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si la Parrilla no funciona correctamente, use la siguiente lista de verificación antes de contactar a su vendedor solicitándole servicio técnico. Se puede ahorrar el costo de una visita.

ATTENTION AUX ARAIGNÉES ET AUX INSECTES !!!

Les araignées et les insectes peuvent se nicher dans les brûleurs de tout type de barbecue et forcer le gaz à s'échapper à l'avant du brûleur. Il y a alors danger que le feu prenne derrière le panneau de la soupape, ce qui endommagerait le barbecue et rendrait son utilisation dangereuse.

QUAND VÉRIFIER S'IL Y A DES ARAIGNÉES

Les brûleurs devraient être vérifiés une fois par an, ou immédiatement si les problèmes suivants se présentent:

1. Une odeur de gaz et des flammes d'une apparence jaunâtre.
2. Le barbecue n'atteint pas la bonne température.
3. Le barbecue chauffe inégalement.
4. Les brûleurs émettent des bruits secs.

AVANT D'APPELER LE CENTRE DE SERVICE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, vérifiez votre guide avant de contacter le service d'entretien. Vous pourriez ainsi vous épargner les frais d'un appel de service.

Section Seven:
Sección Siete:
Partie sept:

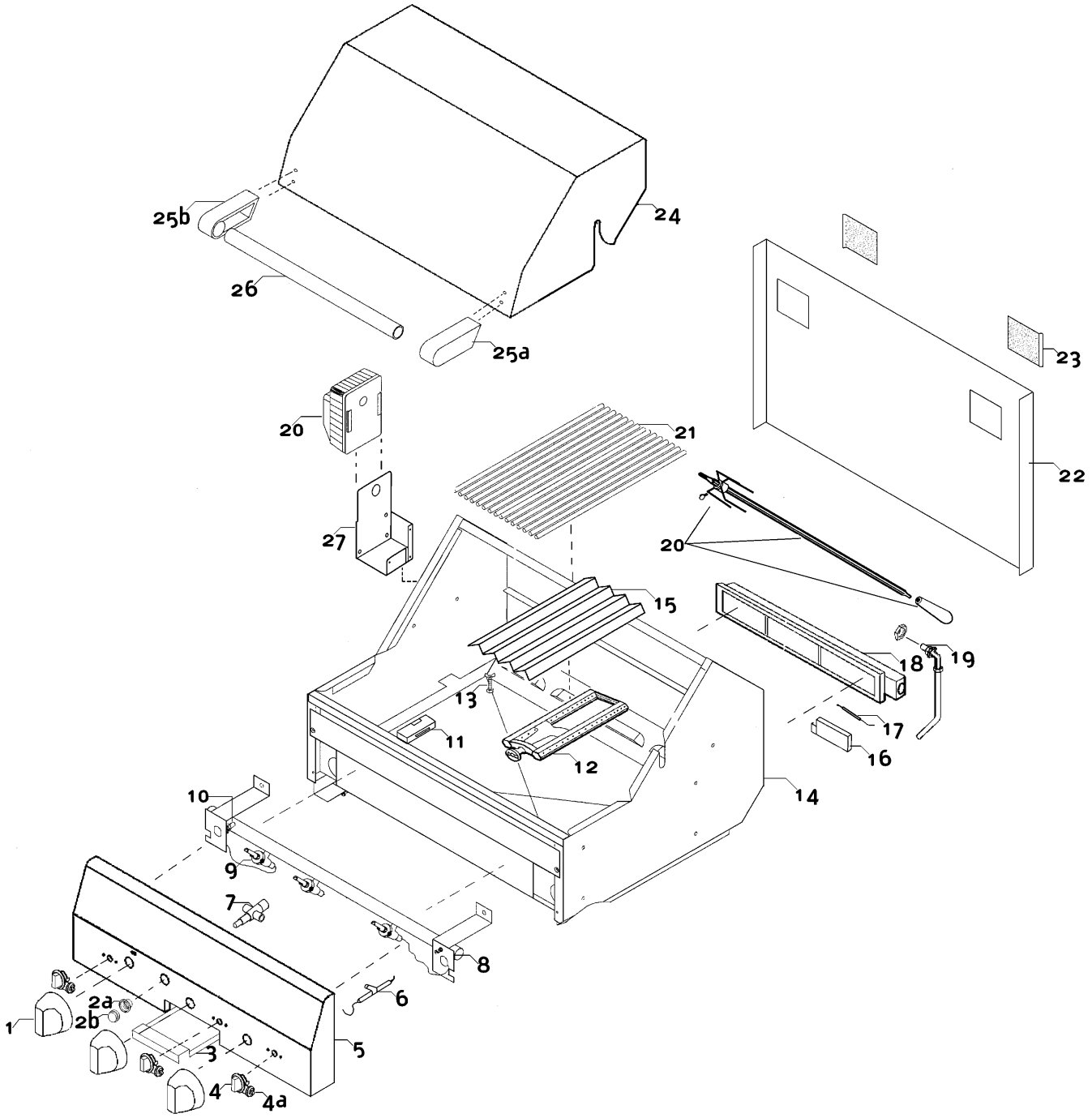
TROUBLESHOOTING
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLEM	WHAT TO DO
Grill won't light when the igniter is rotated.	• Remove the grill rack and the radiant tray. With a mirror, watch the igniter tip. You should see a spark jump from the tip of the igniter when the button is pressed. • If there is no spark . . . is there gas supplied to the unit and is the line purged of air? Can you match light the burner? • Do other burners on the unit operate? • Check the orifice for blockage. • Is the igniter tip clean and free from debris? Sand area lightly. Readjust for $^{3}/_{16}$" gap.
Burner flame is yellow or orange, in conjunction with the odor of gas.	• Check the burner inlet for obstructions. • Check the air shutter for proper adjustment. . • Is the grill in a dusty area?
Low heat with knob in "HI" position.	• Is the fuel hose bent or kinked? • Is there adequate gas supply available? If it is only one burner that appears low, does the orifice or burner need cleaning? • Is the air shutter too far open or closed? • Is the gas supply, or gas pressure low? • Is the grill being preheated for 15 minutes? • If L.P., is there gas in the tank?

PROBLEMA	QUE HACER
La parrilla no se enciende cuando se gira el encendedor.	• Saque la rejilla y la bandeja radiante. Observe el extremo del encendedor con un espejo. Se debe ver saltar una chispa del encendedor cuando se aprieta el botón. • Si no hay chispa ..... ¿se está suministrando gas a la unidad y está la línea de suministro purgada de aire? ¿Puede encender el quemador con fósforos? • ¿Funcionan los otros quemadores de la unidad? • Inspeccione que el orificio no esté bloqueado. • ¿Está el extremo del encendedor limpio y libre de desperdicios? Lije el área suavemente. Reajuste la separación a $^{3}/_{16}$".
La llama de los quemadores está amarilla o naranja, conjuntamente con un olor a gas.	• Revise que la entrada de gas del quemador no esté obstruida. • Revise que el obturador de aire esté correctamente ajustado. • ¿Está ubicada la parrilla en un área polvorienta?
Fuego bajo con la perilla en posición alta "HI"	• ¿Está la manguera del combustible doblada o torcida? • ¿Hay suficiente suministro de gas disponible? ¿Es sólo un quemador el que parece estar bajo? ¿Necesita limpieza el quemador o la placa orificio? • ¿Está el obturador de aire demasiado abierto o cerrado? • ¿Está bajo el suministro o la presión de gas? • ¿Se precalentó la parrilla durante 15 minutos? • ¿Si hay baja presión, hay gas en el tanque?

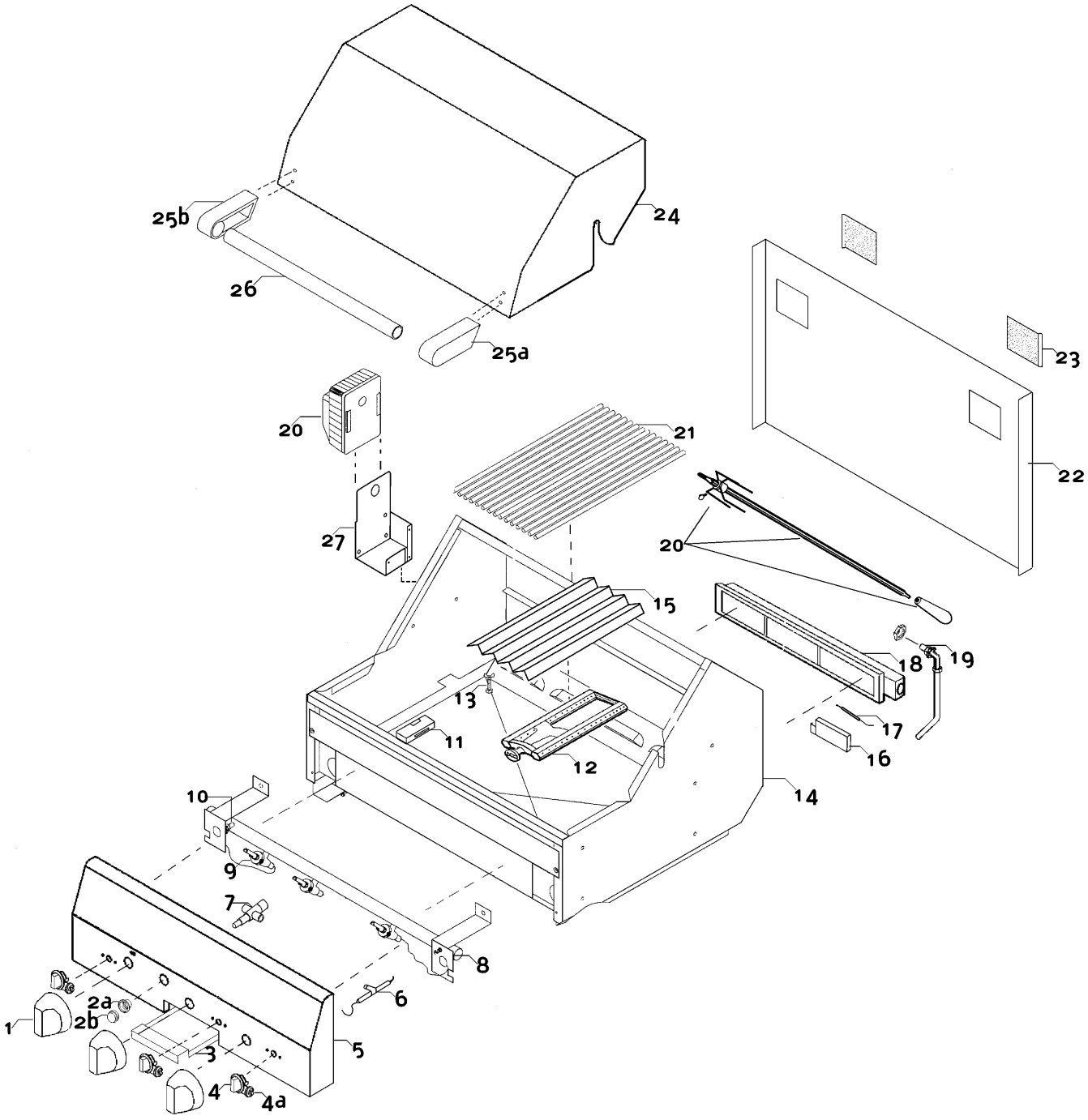
PROBLÈME	QUE FAIRE?
Le barbecue ne s'allume pas lorsque l'allumeur est en marche.	• Enlevez le barbecue et lles plaques réfléchissantes. Examinez la pointe de l'allumeur à l'aide d'un miroir. Une étincelle devrait apparaître à la pointe de l'allumeur lorsque le bouton est poussé. • S'il n'y a pas d'étincelle .... le gaz alimente-t-il l'unité? Y a t-il de l'air dans le tuyau? Le brûleur peut-il être mis en marche avec une allumette? • Les autres brûleurs fonctionnent-ils? • Vérifier si l'orifice est bouché. • La pointe de l'allumeur est-elle propre; y a-t-il des débris? Poncez délicatement la surface. Réajustez l'espacement à $^{3}/_{16}$".
La flamme du brûleur est jaunâtre ou orangée et il y a une odeur de gaz.	• Vérifiez si l'entrée du brûleur est obstruée. • Vérifiez si le volet d'échappement d'air est ajusté correctement. • Le barbecue est-il dans un endroit poussiéreux?
La température est basse alors que le bouton de réglage est en position « HI ».	• Vérifier si le tuyau du combustible est plié ou noué. • Y a-t-il suffisamment de gaz? S'il n'y a qu'un brûleur dont le niveau est faible, l'orifice ou le brûleur ont-ils besoin d'être nettoyés? • Le volet d'échappement d'air est-il trop ouvert ou fermé? • Le niveau de gaz ou la pression sont-ils trop faibles? • Le barbecue a-t-il été préchauffé pendant 15 minutes? • Si la pression est trop basse, y a-t-il du gaz dans la bonbonne?

PARTS LIST
LISTA DE PIEZAS
LISTE DES PIECES



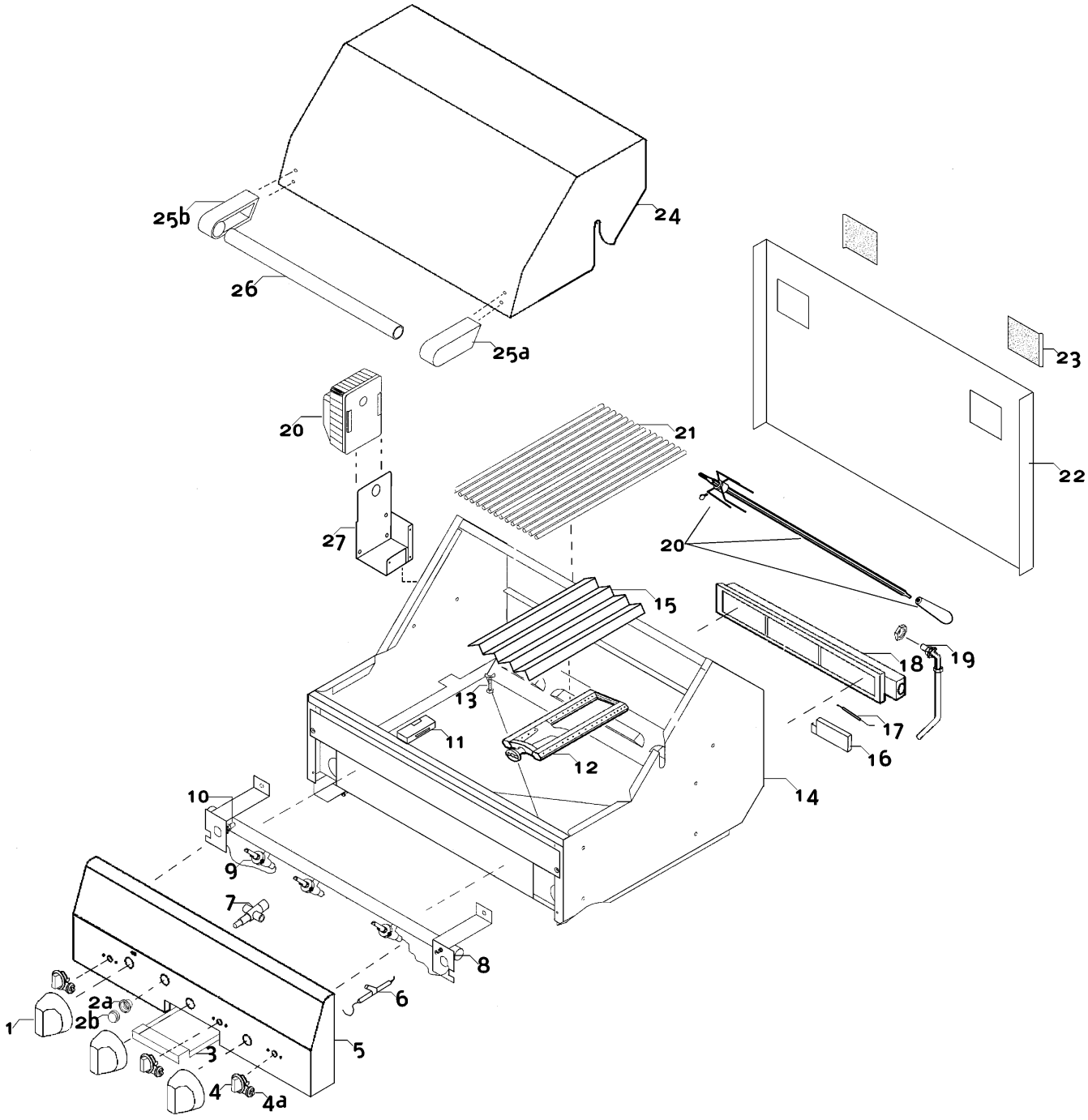
1. Burner Knob	14117	9. Gas On/Off Valve	13017	20. Rotis Assembly	30937
2a. Bezel	14160	10. Grill Orifice	13005-55	21. Grill Rack	19060
2b. Safety Valve Button	14108	11 Collector Box	32210-01	22. Rear Baffle	30938
3. Drip Tray	30924	12. “H” Burner	12022	23. Service Panel	320 27
4. Rotary Knob	14198	13. 2” Bolt & Wing Nut	15147 & 15148	24. Lid Assembly	30911
4a. Rotary Igniter	16190	14. Body Assembly	30928	25a. Handle endcap R/H	14018-1
5. Valve Panel	30933	15. Radiant	30923	25b. Handle endcap L/H	14018-2
6. Electrode Grill	16281	16. Electrode Cover	30939	26. Handle Tube	30936
6a. Electrode Rotis	16282	17. Thermocouple	3007-2	27. Rotis Bracket	30929
7. Safety Valve	18110	18. I/R Burner	12021-1	28. Regulator (not shown)	13313
8. Manifold Assembly	30910-01	19. Rotis Orifice	13025-58	29. Hose (not shown)	13314

PARTS LIST
LISTA DE PIEZAS
LISTE DES PIECES



1.	Perilla del Quemador	14117
2a.	Marco	14160
2b.	Botón de la Válvula de Seguridad	14108
3.	Bandeja de Goteo	30924
4.	Perilla rotatoria	14198
4a.	Encendedor Rotatorio	16190
5.	Panel de Válvulas	30933
6.	Electrodo de la Parrilla	16281
6a.	Electrodo del Asador Rotatorio	16282
7.	Válvula de Seguridad	18110
8.	Montaje de Colector Múltiple	30910-01
9.	Válvula de Cierre de Gas	13017
10.	Placa Orificio de la Parrilla	13005-55
11.	Caja Colectora	32210-01
12.	Quemador "H"	12022
13.	Perno y Tuerca de Mariposa de 2"	15147 & 15148
14.	Montaje del Cuerpo	30928
15.	Radiante	30923
16.	Cubierta de Electrodo	30939
17.	Termocupla	3007-2
18.	Quemador I/R	12021-1
19.	Placa Orificio del Asador Rotatorio	13025-58
20.	Montaje del Asador Rotatorio	30937
21.	Rejilla de la Parrilla	19060
22.	Deflector Posterior	30938
23.	Tablero de Servicio	32027
24.	Montaje de la Tapa	30911
25a.	Brazo Extremo Derecho del Mango	14018-1
25b.	Brazo Extremo Izquierdo del Mango	14018-2
26.	Tubo del Mango	30936
27.	Abrazadera del Asador Rotatorio	30929
28.	Regulador (no se muestra)	13313
29.	Manguera (no se muestra)	13314

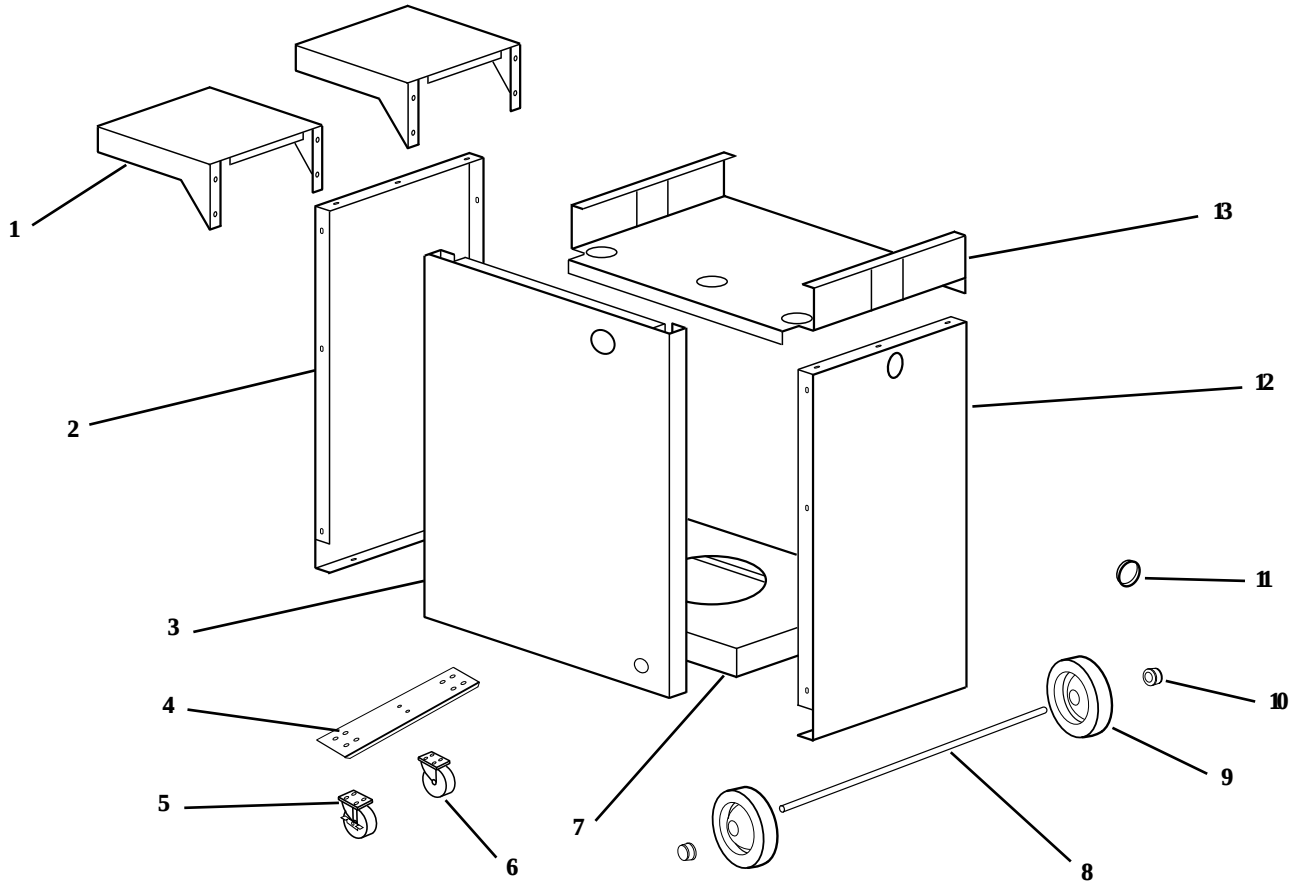
PARTS LIST
LISTA DE PIEZAS
LISTE DES PIÈCES



1.	Bouton du brûleur	14117
2a.	Biseau	14150
2b.	Bouton de la soupape de sécurité	14108
3.	Récolte-sauce	30924
4.	Bouton rotatif	14198
4a.	Allumeur rotatif	16190
5.	Panneau des soupapes	30933
6.	Électrode de la barbecuele	16281
6a.	Électrode de la rôtissoire	16282
7.	Soupape de sécurité	18110
8.	Collecteur	30910-01
9.	Soupape du gaz	13017
10.	Orifice de la barbecuele	13005-55
11.	Réceptacle	32210-01
12.	Brûleur en « H »	12022
13.	Boulon de deux pouces et écrou papillon	15147 & 15149
14.	Boîtier	30928
15.	Plaques réfléchissantes	30923
16.	Protecteur d'électrode	30939
17.	Thermocouple	3007-2
18.	Brûleur I/R	12021-1
19.	Orifice de la rôtissoire	13025-58
20.	Rôtissoire	30937
21.	Grille	19060
22.	Écran arrière	30938
23.	Panneau de service	32027
24.	Couvercle	30911
25a.	Embout de poignée Droit	14018-1
25b.	Embout de poignée Gauche	14018-2
26.	Tube de la poigneé	30936
27.	Équerre de la rôtissoire	30929
28.	Régulateur (ne se trouve pas sur l'illustration)	13313
29.	Tuyau (ne se trouve pas sur l'illustration)	13314

Section Eight:
Sección Ocho:
Partie huit:

PARTS LIST
LISTA DE PIEZAS
LISTE DES PIÈCES



1. Side Shelf (2)	30935	6. Caster w/o Brake	18027	11. Grommet	14088
2. Left Side Panel	30781-04	7. Bottom Panel	41124	12. Right Side Panel	30781-03
3. Front Panel	41110	8. Axle	30864	13. Top Panel	30783-02
4. Caster Stiffener	41123	9. Wheel	18098	* Hardware Pack	15172-01
5. Caster W/Brake	18027-1	10. Wheel Cap	18023		

1. Tarima Lateral (2)	30935	6. Rueda con Base Giratoria Sin Freno	18027	11. Anillo Protector	14088
2. Panel Lateral Izquierdo	30781-04	7. Panel Inferior	41124	12. Panel Lateral Derecho	30781-03
3. Panel Frontal	41110	8. Eje	30864	13. Panel Superior	30783-02
4. Montante Reforzador de las Ruedas con Base Giratoria	41123	9. Rueda	18098	*Paquete de Accesorios	15172-01
5. Freno de las Ruedas con Base Giratoria	18027-1	10 .Tapa de la Rueda	18023		

1. Étagère latérale (2)	30935	6. Roulette sans frein	18027	11. Oeillet	14088
2. Panneau latéral gauche	30781-04	7. Panneau inférieur	41124	12. Panneau latéral droit	30781-03
3. Panneau avant	41110	8. Essieu	30864	13. Panneau supérieur	30783-02
4. Roulette haleine	41123	9. Roue	18098	* Ensemble de quincaillerie	15172-01
5. Roulette avec frein	18027-1	10. Chapeau de roue	18023		

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILLING HINTS
SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA
CONSEILS POUR GRILLER LES ALIMENTS

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch intervals.

DO NOT leave the grill unattended while cooking.

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	FLAME SIZE	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				
Fresh				
Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy duty foil. Grill, turning occasionally.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Potatoes Sweet	Whole	Medium	40 to 60 minutes	Wrap individually in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
White	6 to 8 ounces	High	45 to 60 minutes	
Frozen Asparagus, Broccoli, Brussel Sprouts Green Beans, Peas		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy-duty foil. Grill, turning occasionally.
French Fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally.

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	FLAME SIZE	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
MEATS				
Beef				
Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surface. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly.
		High	8 to 15 minutes	
Steaks				
Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin				
Rare (140°)	1 inch	High	8 to 14 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch intervals. Grill, turning once.
	1-1/2 inch	High	11 to 18 minutes	
Medium (160°)	1 inch	Medium to High	12 to 22 minutes	
	1-1/2 inches		16 to 27 minutes	
Well-Done (170°)	1 inch	Medium	18 to 30 minutes	
	1-1/2 inches	Medium	16 to 35 minutes	
Lamb				
Chops & Steaks				
Rare (140°)	1 inch	High	10 to 15 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch intervals. Grill, turning once
	1-1/2 inches	High	14 to 18 minutes	
Medium (160°)	1 inch	Medium to High	13 to 20 minutes	
	1-1/2 inches		18 to 25 minutes	
Well-Done (170°)	1 inch	Medium	17 to 30 minutes	
Pork				
Chops	1 inch	Medium	15 to 40 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch intervals. Grill, turning once. Cook well done.
	1-1/2 inches	Medium	25 to 60 minutes	
Ribs		Medium	40 to 60 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	FLAME SIZE	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
MEATS				
Pork				
Ham Steaks (precooked)	1/2 inch	High	4 to 8 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch intervals. Grill, turning once.
Hot Dogs		Medium	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY				
Broiler/Fryer Halved or Quartered	2 to 3 pounds	Low or Medium	1 to 1-1/2 hours 40 to 60 minutes	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts		Medium	30 to 45 minutes	
FISH AND SEAFOOD				
Steaks Halibut, Salmon, Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow Trout	4 to 8 ounces	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil.

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILLING HINTS
SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA
CONSEILS POUR GRILLER LES ALIMENTS

El grado de cocción de la carne de vacuno, sea éste medio crudo, intermedio, o bien cocido, se afecta mucho por el grosor de la carne. Los cocineros expertos dicen que es imposible obtener un grado de cocción medio crudo si la carne es delgada.

El tiempo de cocción se afecta por el tipo de carne, su tamaño y forma del corte, la temperatura de la carne cuando se la comienza a cocinar, y el grado de cocción deseado.

Cuando se descongele carne del refrigerador, se recomienda que se saque la noche anterior dejándola en el refrigerador en vez de utilizar el horno microondas. Esto, por regla general produce un corte de carne más jugoso.

Use una espátula en lugar de tenazas o un tenedor para dar vuelta la carne, ya que la espátula no agujerea la carne dejando que se escape el jugo.

Para obtener una carne más jugosa, agregue los aliños y la sal después que se termine de cocinar y de vueltas la carne una sola vez (se pierde el jugo cuando la carne se da vuelta varias veces). Dé vuelta la carne justo en el momento en que el jugo empieza a salir en burbujas hacia la superficie.

Corte el exceso de grasa de la carne antes de empezar a cocinar. Para prevenir que los bistecs o las chuletas se enrosquen cuando se están cocinando, de un corte a la grasa que rodea el borde a intervalos de dos pulgadas.

NO DEJE LA PARRILLA SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS SE ESTA COCINANDO.

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTO	PESO O GROSOR	TAMAÑO DE LA LLAMA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
VEGETALES				
Frescos				
Betarragas Zanahorias Nabos		Media	12 a 20 minutos	Corte en rebanadas. Eche mantequilla o margarina. Envuelva en papel grueso de aluminio. Ponga a la parrilla dando vuelta ocasionalmente.
Cebolla	Rebanadas de 1/2 pulgada	Media	8 a 20 minutos	Ponga en la parrilla, dando vuelta una vez. Ocasionalmente pase una brocha con mantequilla o margarina
Papas				
Camote	Whole	Media	40 a 60 minutos	Envuélvalas individualmente en papel grueso de aluminio. Ase en la parrilla dando vueltas ocasionalmente.
Blancas	6 a 8 onzas	Alta	45 a 60 minutos	
Congelados				
Espárragos Brócoli Repollos de Bruselas Porotos Verdes Arvejas		Media	15 a 30 minutos	Eche mantequilla o margarina, envuelva en papel grueso de aluminio. Ponga en la parrilla, dando vueltas ocasionalmente.
Papas Fritas		Media	15 a 30 minutos	Coloque en una fuente de papel de aluminio. Ponga en la parrilla, dando vuelta ocasionalmente.

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTO	PESO O GROSOR	TAMAÑO DE LA LLAMA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
CARNE **Carne de vaca** Hamburguesas de Res	1/2 a 3/4 pulgada	Media Alta	10 a 18 minutos 8 a 15 minutos	Ponga en la parrilla, dando vuelta una vez cuando el jugo se asome a la superficie. No deje las hamburguesas sin vigilar puesto que se podrían inflamar muy rápidamente.
Bistecs Costilla, Pequeño, Filete o Lomo, Grande con hueso T Con hueso T, Solomillo Medio Crudo (140°)	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Alta	8 a 14 minutos 11 a 18 minutos	Saque el exceso de grasa de los bordes. Corte la grasa de los bordes a intervalos de dos pulgadas. Dé vuelta una vez.
Intermedio (160°)	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Media a Alta	12 a 22 minutos 16 a 27 minutoss	
Bien Cocido (170°)	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Media Media	18 a 30 minutos 16 a 35 minutos	
Cordero Chuletas y Bistec Medio Crudo (140°)	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Alta	10 a 15 minutos 14 a 18 minutos	Saque el exceso de grasa de los bordes. Corte la grasa que queda a intervalos de 2 pulgadas. Ponga a la Parrilla, dando vuelta una vez.
Intermedio (160°)	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Media a Alta	13 a 20 minutos 18 a 25 minutos	
Bien Cocido (170°)	1 pulgada	Media	17 a 30 minutos	
Cerdo Chuletas	1 pulgada 1-1/2 pulgada	Media Media	15 a 40 minutos 25 a 60 minutos	Saque el exceso de grasa de los bordes. Corte la grasa que queda a intervalos de 2 pulgadas. Ponga a la Parrilla, dando vuelta una vez. Cocine bien cocido.
Costillas		Media	40 a 60 minutos	Ponga en la Parrilla, dando vuelta ocasionalmente. Durante los últimos minutos pase una brocha con salsa debarbacoa, de vuelta varias veces.

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTO	PESO O GROSOR	TAMAÑO DE LA LLAMA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
CARNES **Cerdo** Bistecs de Jamón (precocidos)	1/2 pulgada	Alta	4 a 8 minutos	Saque el exceso de grasa de los bordes. Corte la grasa restante a intervalos de 2 pulgadas. Ponga en la parrilla. Dé vuelta una vez.
Hot Dogs		Media	5 a 10 minutos	Haga tajos en la piel. Ponga en la parrilla dando vuelta una vez.
AVES Asada/Frita Mitades o Cuarto	2 a 3 libras	Baja o Media	1 a 1-1/2 horas 40 a 60 minutos	Coloque con el lado del cuero hacia arriba. Ponga en la parrilla dando vuelta y pasando una brocha con mantequilla margarina o Adobo.
Breasts		Media	30 a 45 minutos	
PESCADOS Y MARISCOS Bistecs Hipogloso (Halibut) Salmón, Albacora	3/4 a 1 pulgada	Media a Alta	8 a 15 minutos	Ponga a la parrilla, dando vuelta 1 vez. Pase una brocha con mantequilla derretida, margarina o aceite para mantener húmedo.
Entero Bagre Trucha Arco Iris	4 a 8 onzas	Media a Alta	12 a 20 minutos	Ponga a la parrilla, dando vuelta 1 vez. Pase una brocha con mantequilla derretida, margarina o aceite.

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILLING HINTS
SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA
CONSEILS POUR GRILLER LES ALIMENTS

La cuisson de la viande, qu'elle soit saignante, à point ou bien cuite, dépend en grande partie de l'épaisseur de la pièce. Selon les grands chefs, il est impossible d'obtenir une viande saignante si la pièce est mince.

Le temps de cuisson dépend du type de viande, de son poids, de sa forme, de la température de la viande au début de la cuisson et du degré de cuisson désiré.

Il est recommandé de décongeler les viandes durant la nuit plutôt qu'au four à micro-ondes.

En général on obtient ainsi une viande plus juteuse.

Utilisez une spatule plutôt que des pinces ou une fourchette pour retourner la viande. La spatule ne percera pas la viande et celle-ci gardera son jus.

Afin d'obtenir des viandes juteuses, ajoutez les assaisonnements ou le sel lorsque la cuisson est terminée. Ne retournez la viande qu'une seule fois (lorsque la viande est retournée plusieurs fois, elle perd son jus). Retournez la viande lorsque le jus commence à bouillonner à la surface.

Enlevez l'excès de gras avant la cuisson. Faites des petites incisions à tous les deux pouces dans le gras autour des steaks ou des côtelettes afin que la viande ne se recourbe pas.

NE JAMAIS laisser le barbecue sans surveillance pendant la cuisson.

Section Nine:
Sección Nueve
Partieneuf:

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	INTENSITÉ DE LA FLAMME	TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON	INSTRUCTIONS ET CONSEILS PARTICULIERS
LÉGUMES **Frais** betteraves carottes navets		Moyenne	12 à 20 minutes	Tranchez. Parsemez de beurre ou de margarine. Enveloppez dans du papier d'aluminium résistant. Faites griller, retournez de temps en temps.
oignons	Tranches d'un demi-pouce (1,5cm)	Moyenne	8 à 20 minutes	Faites griller, retournez une fois. Badigeonnez de temps en temps avec du beurre fondu ou de la margarine.
pommes de terre patates douces	Entières	Moyenne	40 à 60 minutes	Enveloppez individuellement dans du papier d'aluminium résistant. Faites griller, retournez de temps en temps.
blanches	6 à 8 onces (180 à 250grs)	Élevée	45 à 60 minutes	
Surgelés asperges brocolis choux de Bruxelles haricots verts pois		Moyenne	15 à 30 minutes	Badigeonnez de beurre ou de margarine. Enveloppez dans du papier d'aluminium résistant. Faites griller, retournez de temps en temps. Placez dans une lèchefrite en aluminium. Faites griller en remuant de temps en temps.
pommes de terre frites		Moyenne	15 à 30 minutes	

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	INTENSITÉ DE LA FLAMME	TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON	INSTRUCTIONS ET CONSEILS PARTICULIERS
VIANDES				
Bœuf				
Steak hâché	1/2 À 3/4 po (1à 1,5cm)	Moyenne Elevée	10 à 18 minutes 8 à 15 minutes	Faites griller, retournez une fois lorsque le jus remonte à la surface. Évitez de laisser les steaks hâchés sans surveillance car un embrasement peut survenir rapidement.
Steaks côtes, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, aloyau				Enlevez l'excès de gras autour de la viande. Entaillez ce qui reste de gras à tous les deux pouces. Faites griller, retournez une fois.
Saignant (140 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Elevée Elevée	8 à 14 minutes 11 à 18 minutes	
À point (160 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Moyenne à élevée	12 à 22 minutes 16 à 27 minutes	
Bien cuit (170 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Moyenne Moyenne	18 à 30 minutes 16 à 35 minutes	
Agneau				
Côtelettes et Steaks				Enlevez l'excès de gras autour de la viande. Entaillez ce qui reste de gras à tous les deux pouces. Faites griller, retournez une fois.
Saignant (140 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Elevée Elevée	10 à 15 minutes 14 à 18 minutes	
À point (160 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Moyenne à élevée	13 à 20 minutes 18 à 25 minutes	
Bien cuit (170 F)	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Moyenne	17 à 30 minutes	
Porc				
Côtelettes	1 po (2,5cm) 1-1/2 po (2,5 à 1cm)	Moyenne Moyenne	15 à 40 minutes 25 à 60 minutes	Enlevez l'excès de gras autour de la viande. Entaillez ce qui reste de gras à tous les deux pouces. Faites griller, retournez une fois. Cuire à point.
Côtes		Moyenne	40 à 60 minutes	Faites griller, retourner de temps en temps. Vers la fin de la cuisson, badigeonnez avec de la sauce barbecue; retournez plusieurs fois.

GRILL COOKING CHART
TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA
GUIDE DE CUISSON

ALIMENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	INTENSITÉ DE LA FLAMME	TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON	INSTRUCTIONS ET CONSEILS PARTICULIERS
VIANDES **porc** steaks de jambon (précuits)	1/2 Po (1cm)	Elevée	4 à 8 minutes	Enlevez l'excès de gras autour de la viande. Entaillez ce qui reste de gras à tous les deux pouces. Faites griller, retournez une fois.
Hot Dogs		Moyenne	5 à 10 minutes	Faire de petites entailles sur la peau. Faites griller, retournez une fois.
Volaille à rôtir ou à frire demi ou quart de poulet	2 à 3 livres (1kg à 1,5kg)	basse ou Moyenne	1 à 1-1/2 hours 40 à 60 minutes	Faites griller, la peau vers le haut, tournez et badigeonnez souvent avec du beurre fondu, de la margarine, de l'huile ou une marinade.
poitrines		Moyenne	30 à 45 minutes	
POISSONS ET FRUITS DE MER darnes flétan saumon espadon	3/4 à 1 po (2 à 2,5cm)	Moyenne à élevée	8 à 15 minutes	Faites griller, tournez une fois. Badigeonnez avec du beurre fondu, de la margarine, ou de l'huile pour conserver le jus.
entiers poisson-chat truite arc-en-ciel	4 à 8 onces (125 à 250grs)	Moyenne à élevée	12 à 20 minutes	Faites griller, tournez une fois. Badigeonnez avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile.

GRILL RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN LA PARRILLA
RECETTES DE CUISSON SUR LE BARBECUE

BBQ SALMON

2 Large salmon steaks
2 Tbs. oil
Salt & pepper
2 Oz. †hin bacon slices
2 Tbs. butter
1 Tbs. lemon juice
Spring of parsley
Lemon wedges

Preheat the BBQ.

Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway cooking time.

Meanwhile fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Melt the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

PORK CHOPS

4 Pork chops
Marinade
1 Large onion
2 Tbs. Lemon juice or vinegar
2 Tbs. Oil
1/2 Tsp. Powdered mustard
2 Tsp. Worcestershire sauce
1/2 Tsp. Freshly ground black pepper
1 Tsp. Sugar
1/2 Tsp. Paprika
1 Clove garlic

Peel, grate onion, add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes. BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

SALMÓN A LA BARBACOA

2 bistecs grandes de salmón
2 cucharadas de aceite
Sal y pimienta
2 onzas de tajadas delgadas de tocino
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de jugo de limón
1 ramita de perejil
Cáscara de limón

Precaliente la barbacoa

Pinte los bistecs con aceite y aliñe con sal y pimienta.

Colóquelos en la rejilla de la parrilla y cocine por 10 minutos, dando vuelta los bistecs a la mitad del tiempo de cocción.

Mientras tanto fría el tocino en una sartén en el quemador lateral. Séquelo en toallas de papel. Derrita la mantequilla en una paila pequeña teniendo cuidado que no se descolore. Disponga el pescado y el tocino en los platos, vacíe la mantequilla sobre el pescado y rocíe con jugo de limón. Adorne con perejil y cáscara de limón. Sirva con papas cocidas, revueltas en mantequilla y perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Nota: se puede reemplazar el salmón por bagre, hipogloso o bacalao.

CHULETAS DE CERDO

4 chuletas de cerdo
Adobe
1 cebolla grande
2 cucharadas de jugo de limón o vinagre
2 cucharadas de aceite
1/2 cucharadita de mostaza en polvo
2 cucharaditas de salsa Worcestershire
1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de ají de color
1 diente de ajo

Pele y pique la cebolla, agregue todos los otros ingredientes menos las chuletas de chancho. Mezcle bien. Vacié sobre las chuletas y deje marinar por una hora en un lugar fresco. Ponga la parrilla de barbacoa al máximo. Caliente por 10 minutos. Ponga las chuletas en la parrilla pintando ocasionalmente con el adobo. Sirva con ensalada mixta, aliñada con salsa vinagreta a la que se le ha agregado eneldo fresco.

SAUMON AU BARBECUE

2 grosses darnes de saumon
2 c. à table d'huile
sel et poivre
2 onces de bacon en tranches minces
2 c. à table de beurre
1 c. à table de jus de citron
brin de persil
quartiers de citron

Préchauffer le barbecue.

Badigeonner les darnes avec de l'huile et assaisonner de sel et de poivre. Placer sur la grille du barbecue et faire cuire 10 minutes; retourner les darnes à mi-cuisson.

Pendant ce temps, faire frire le bacon dans une casserole sur le brûleur latéral. Dans une petite poêle, faire fondre le beurre en évitant de le faire brunir. Disposer les darnes et le bacon dans les assiettes. Verser le beurre et arroser de jus de citron. Décorer avec le persil et les quartiers de citron. Servir avec des pommes de terre bouillies sautées dans du beurre et parsemées de persil et une salade verte.

Note: On peut substituer le poisson-chat, le flétan ou la morue au saumon.

CÔTELETTES DE PORC

4 côtelettes de porcmarinade
1 gros oignon
2 c. à table de jus de citron ou de vinaigre
2 c. à table d'huile
1/2 c. à thé de moutarde sèche
2 c. à thé de sauce Worcestershire
1/2 c. à thé de poivre noir fraîchementmoulu
1 c. à thé de sucre
1/2 c. à thé de paprika
1 gousse d'ail

Peler et râper l'oignon, ajouter le reste des ingrédients sauf les côtelettes de porc. Bien mélanger. Verser sur les côtelettes et mariner une heure dans un endroit frais. Chauffer le barbecue à son maximum. Laisser chauffer pendant 10 minutes. Faire griller les côtelettes en les badigeonnant avec la marinade de temps en temps. Servir avec une salade composée arrosée de vinaigrette parfumée à l'aneth.

GRILL RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN LA PARRILLA
RECETTES DE CUISSON SUR LE BARBECUE

BARBECUED LONDON BROIL
4 to 6 servings

3/4 C. Italian dressing
1 Tsp. Worcestershire sauce
1 Tsp. dry mustard
1/4 Tsp. thyme, crushed
1 Medium onion, sliced
1 1/2 Pound flank steak, scored
2 Tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinate flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

BAKED CHILI CORN

6 Medium ears corn, husked
3 Tbs. butter or margarine, melted
Dash ground cumin
Dash ground coriander

About 1/2 hour before cooking, turn the burner on for grill. Place each corn on a heavy duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1 1/2 Tsp. butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

TANGY SEAFOOD KABOBS

1 Lb. large shrimp, shelled & deveined
3/4 Lbs. sea scallops
2/3 C. chili sauce
1/4 C. cider vinegar
3 Tbs. chopped parsley
1 Tbs. vegetable oil
1 Tbs. Worcestershire sauce
1/2 Tsp. prepared horseradish
1 Clove garlic, minced
1 20 Oz. can pineapple chunks in juice, drained

In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.

ASADO LONDINENSE A LA PARRILLA

3/4 taza de aliño italiano
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 cucharadita mostaza en polvo
1/4 cucharadita tomillo molido
1 cebolla mediana en rodajas
1 1/2 libra de espaldilla de res, con cortes
2 cucharadas mantequilla derretida.

Combine los cuatro primeros ingredientes, agregue la cebolla y ponga la espaldilla a marinar. Refrigere al menos 4 horas o toda la noche. Saque la espaldilla y póngala en la parrilla precalentada de barbacoa. Cocine entre 5 a 7 minutos a cada lado pintándola a menudo con el adobo. Mientras tanto dore la cebolla del adobo en mantequilla en un sartén en el quemador lateral por 3 minutos. Para servir, corte la carne diagonalmente en tajadas delgadas, ponga la cebolla encima. Acompañe con cabob de vegetales.

CHOCLOS ASADOS CON AJÍ

6 choclos frescos sin hojas
3 cucharadas de mantequilla o margarina derretida
Una pizca de comino molido
Una pizca de cilantro picado

Aproximadamente 1/2 hora antes de cocinarlos, encienda el quemador de la parrilla. Coloque cada choclo en papel grueso de aluminio. En un bol, combine los ingredientes restantes. Mezcle bien. Vacíe 1 1/2 cucharadita de la mezcla de mantequilla sobre cada choclo. Cierre el envoltorio de aluminio doblando los extremos para sellar. Coloque en la parrilla. Cocine en la parrilla por 10 a 12 minutos o hasta que estén cocidos, dé vuelta los paquetes ocasionalmente.

APETITOSO CABOB DE MARISCOS

1 libra de camarones grandes sin caparazón ni vena.
3/4 libra de moluscos de mar
2/3 taza de salsa de ají
1/4 taza de vinagre de cidra
3 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharada de salsa Worcestershire
1/2 cucharadita de rábano picante preparado
1 diente de ajo, picado
1 tarro 20 onzas de piña al jugo en trozos drenado.

En un bol mediano, combine los camarones y los moluscos. En un bol pequeño combine la

LONDON BROIL AU BARBECUE
4 à 6 portions

3/4 tasse de vinaigrette italienne

1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de moutarde sèche
1/4 c. à thé de thym émietté

1 oignon moyen, tranché
1 1/2 livres (750grs) de bifteck dans le flanc entaillé
2 c. à table de beurre fondu

Mélanger les 4 premiers ingrédients, ajouter l'oignon et faire mariner la viande dans ce mélange. Réfrigérer au moins 4 heures ou durant la nuit. Retirer la viande de la marinade et faire griller sur votre barbecue préchauffé. Faire griller 5 à 7 minutes de chaque côté en arrosant souvent avec la marinade. Pendant ce temps, retirer l'oignon de la marinade et le faire sauter dans du beurre sur le brûleur latéral pendant 3 minutes.

Découper le bifteck en diagonale, en tranches minces; parsemer d'oignons. Garnir de brochettes de légumes.

CHILI DE BLÉ D'INDE

6 épis de blé d'Inde, épluchés
3 c. à thé de beurre ou de margarine, fondu
pincée de cumin en poudre
pincée de coriandre en poudre

Environ 1/2 h avant la cuisson, allumer le brûleur du barbecue. Mettre chaque épi dans du papier d'aluminium résistant. Mettre le reste des ingrédients dans un bol.. Bien mélanger. Badigeonner chaque épi de 1 1/2 c. à thé du beurre mêlé d'épices. Refermer le papier d'aluminium et replier les bouts afin de sceller le tout. Mettre sur la grille. Cuire les épis en les retournant de temps en temps, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

BROCHETTES AUX FRUITS DE MER PIQUANTS

1 livre (500grs) de grosses crevettes, écaillées et les veines enlevées
3/4 livre pétoncles
2/3 tasse de sauce chili
1/4 tasse de vinaigre de cidre
3 c. à table de persil haché
1 c. à table d'huile
1 c. à table de sauce Worcestershire
1/2 c. à thé de raifort
1 gousse d'ail, émincée
1 boîte de 20 onces de morceaux d'ananas dans leur jus, égouttés

GRILL RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN LA PARRILLA
RECETTES DE CUISSON SUR LE BARBECUE

Half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

BARBECUED POTATOES and CHEESE

1 1/2 Cups shredded cheddar cheese
1 Can (10 3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
1/3 Cup milk
2 Tbs. barbecue sauce
1/4 Tsp. oregano
1/4 Tsp. salt
1/8 Tsp. pepper
4 Cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1 1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

VEGETABLE KABOBS

3 Medium-sized zucchini
12 Cherry tomatoes
12 Fresh mushrooms
Grated Parmesan cheese

Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into 1/2 inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

---

salsa de ají y los seis ingredientes que siguen. Vacíe sobre los mariscos. Mezcle para incorporar. Tape, refrigere por dos horas.

Media hora antes de cocinar, encienda el quemador de la parrilla al máximo. Escurra mariscos, guardando el adobo. Separe 12 broquetas de 10". Pinche dos camarones y dos conchas en cada broqueta alternando con los trozos de piña. Coloque las broquetas en la parrilla, cocine por 7 a 10 minutos, pintándolas con el adobo y dándoles vuelta a menudo.

PAPAS CON QUESO A LA PARRILLA

1 1/2 taza de queso cheddar rallado
1 tarro de sopa condensada de champiñones (10 3/4 onzas)
1/3 taza de leche
2 cucharadas de salsa de barbacoa
1/4 cucharadita de orégano
1/4 cucharadita de sal
1/8 cucharadita pimienta
4 tazas de papas cortadas en rodajas finas (4 papas de tamaño mediano)

Precaliente la parrilla. Combine el queso, la sopa condensada, leche, salsa de barbacoa, orégano, sal y pimienta en un bol grande para mezclar. Revuelva bien las papas hasta que estén cubiertas de la salsa. Vacíelas en una fuente rectangular para horno de 1 1/2 cuarto de galón bien enmantequillada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Hornee por 25 minutos con la tapa de la parrilla de barbacoa cerrada. Saque el papel de aluminio y continúe horneando por 15 minutos más o hasta que las papas estén tiernas. Deje reposar por 5 minutos antes de servir.

CABOBS DE VEGETALES

3 zapallitos italianos medianos
12 tomates de cóctel
12 callampas frescas
Queso parmesano rallado

Sancoche los zapallitos italianos en el quemador lateral por 5 minutos o hasta que estén tiernos. Escurra y corte en rodajas delgadas de 1/2 pulgada.

Separe 6 broquetas. Pinche los zapallitos, tomates y callampas alternadamente en las 6 broquetas. Pinte con un adobo hecho de aliño italiano, salsa Worcestershire, mostaza y tomillo. Ponga a la parrilla durante 5 a 7 minutos dándoles vuelta y pintando ocasionalmente. Rocíelas con bastante queso parmesano.

Mettre les crevettes et les pétoncles dans un bol de grosseur moyenne. Dans un petit bol, mélanger la sauce chili et les six autres ingrédients. Verser sur les fruits de mer. Les mélanger pour qu'ils soient imprégnés. Couvrir, réfrigérer 2 heures.

Une demi-heure avant la cuisson, allumer le barbecue à feu maximum. Égoutter les fruits de mer en réservant la marinade. Sur chaque brochette de 10 pouces (30cm), placer 2 crevettes, 2 pétoncles, en alternant avec les morceaux d'ananas. Mettre les brochettes sur la grille. Laisser uire 7 à 10 minutes. Arroser et retourner souvent.

RECETTES DE CUISSON SUR LE BARBECUE

1 1/2 tasses de fromage cheddar râpé
1 boîte (10 3/4 onces) de crème de champignons concentrée
1/3 tasse de lait
2 c. table de sauce barbecue
1/4 c. à thé d'origan
1/4 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre
4 tasses de pommes de terre tranchées finement (4 pommes de terre moyennes)

Préchauffer le barbecue. Dans un grand bol, mélanger le fromage, la soupe, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre. Ajouter les pommes de terre et retourner jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées. Graisser un plat rectangulaire (1 1¼2 pinte) allant au four. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire pendant 25 minutes à puissance moyenne en gardant le couvercle du barbecue fermé. Enlever le papier d'aluminium et continuer de cuire encore 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

BROCHETTES DE LÉGUMES

3 courgettes moyennes
12 tomates cerises
12 champignons frais
Parmesan râpé

Sur le brûleur latéral, faire bouillir légèrement les courgettes 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Égoutter et couper en tranches d'un demi pouce. Placer les courgettes, tomates et champignons en alternance sur chacune des six brochettes. Badigeonner de marinade faite de vinaigrette italienne, de sauce Worcestershire, de moutarde et de thym. Faire griller 5 à 7 minutes. Retourner et arroser de temps en temps. Parsemer généreusement de fromage parmesan.

GRILL RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN LA PARRILLA
RECETTES DE CUISSON SUR LE BARBECUE

FAJITAS

1 1/2 Lb. flank steak or boned chicken breasts
2 Tbs. oil
1/2 Cup lime juice
1/2 Tsp. salt
1/2 Tsp. celery salt
1/4 Tsp. garlic powder
1/2 Tsp. pepper
1/4 Tsp. oregano
1/4 Tsp. cumin
Flour tortillas
Lemon

Pound flank steak to 1/4 inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a ziplock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a pre-heated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

BEEF AND LAMB KABOBS
Serves 4

1/2 Lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes
1/2 Lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes
2/3 C. water, divided
1/4 C. chopped onion
2 Tbs. soy sauce
1/4 C. vegetable oil, divided
1 Tbs. dark brown sugar
1 Tbs. fresh lemon juice
2 cloves garlic, minced
1/4 Tsp. ground cumin
1/4 Tsp. ground coriander
1/4 Tsp. ground turmeric
1/8 Tsp. ground red pepper
1/8 Tsp. ground ginger
1 Red pepper cut into chunks
1 Large banana, cut into chunks
8 Small mushrooms
1/3 C. smooth peanut butter

In blender, process 1/3 C. water, onion, soy sauce, 2 Tbsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over

FAJITAS

1 1/2 libra de espaldilla o pechugas de pollo deshuesadas
2 cucharadas de aceite
1/2 taza de jugo de lima
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de sal de apio
1/4 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita de pimienta
1/4 cucharadita de orégano
1/4 cucharadita de comino
Tortillas de harina
Limón

Apalee la carne hasta que quede de 1/4 de pulgada de espesor o aplane las pechugas de ave. Mezcle el aceite, el jugo de lima y los condimentos en una bolsa con cierre relámpago. Agregue la carne y agite la bolsa para cubrir la carne con los condimentos. Refrigere durante 1 noche o, al menos 6 a 8 horas. Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Saque la carne del adobo. Cocínela durante 5 a 8 minutos por cada lado, en una parrilla a gas precalentada. Mientras se cuece la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en trozos delgados contra la veta. Colóquela en un plato caliente. Exprima jugo de limón sobre ella. Introduzca la carne en las tortillas agregando uno de lo siguiente: tomates picados, guacamole, crema ácida, o salsa de tacos.

CABOBS DE RES Y CORDERO
(sirve a 4 personas)

1/2 libra de solomillo o carne de res sin hueso cortada en cubitos de 1 pulgada.
1/2 libra de lomo de cordero sin hueso, cortado en cubitos de 1 pulgada
2/3 tazas de agua, dividida en dos.
1/4 taza de cebolla picada
2 cucharadas de salsa de soya
1/4 taza de aceite vegetal dividido en dos.
1 cucharada de azúcar rubia
1 cucharada de jugo de limón fresco
2 dientes de ajo picado
1/4 cucharadita de comino molido
1/4 cucharadita de cilantro molido
1/4 cucharadita de cúrcuma molida
1/8 cucharadita de pimienta roja molida
1/4 cucharadita de jengibre molido
1 pimentón rojo cortado en trozos
1 plátano grande cortado en trozos
8 callampas pequeñas
1/3 taza de mantequilla suave de maní.

En una mezcladora procese 1/3 taza de agua, la cebolla, la salsa de soya, 2 cucharadas

FAJITAS

1 1/2 livre (750grs) de bifteck de flanc ou de poitrines de poulet désossées
2 c. à table d'huile
1/2 tasse de jus de lime
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de sel de céleri
1/4 c. à thé de poudre d'ail
1/2 c. à thé de poivre
1/4 c. à thé d'origan
1/4 c. à thé de cumin
tortillas à la farine
citron

Marteler le bœuf jusqu'à ce qu'il atteigne une épaisseur d'un quart de pouce (0,5cm) ou aplatir les poitrines de poulet. Mélanger l'huile, le jus de lime et les assaisonnements dans un sac de plastique pour aliments. Ajouter la viande et secouer le sac de façon à bien recouvrir la viande. Réfrigérer durant la nuit ou au moins durant 6 à 8 heures. Envelopper les tortillas dans du papier d'aluminium. Retirer la viande de la marinade. Cuire sur un barbecue préchauffé de 5 à 8 minutes par côté. Pendant ce temps, chauffer les tortillas sur la grille. Trancher finement la viande dans le fil. Mettre dans un plat chaud. Arroser de jus de lime. Envelopper la viande ainsi qu'un ou plusieurs des ingrédients suivants, au choix: tomates hachées, guacamole, crème sure, sauce taco.

BROCHETTES AU BOEUF ET À L'AGNEAU
4 portions

1/2 livre (250grs) de bœuf dans l'aloyau ou autre, désossé, coupé en cubes de 1 pouce (2,5cm)
1/2 livre (250grs) d'agneau dans le filet, désossé, coupé en cubes de 1 pouce (2,5cm)
2/3 tasse d'eau
1/4 tasse d'oignons hachés
2 c. à table sauce soja
1/4 tasse d'huile végétale
1 c. à table de sucre brun foncé
1 c. à table de jus de citron frais
2 gousses d'ail émincées
1/4 c. à thé de cumin en poudre
1/4 c. à thé de coriandre en poudre
1/4 c. à thé de curcuma
1/8 c. à thé de poivre rouge en poudre
1/8 c. à thé de gingembre en poudre
1 poivron rouge coupé en morceaux
1 grosse banane coupée en morceaux
8 petits champignons

Mettre au mélangeur 1/3 tasse d'eau, l'oignon, la sauce soya et les huit autres ingrédients et les réduire en purée. Verser sur les cubes de viande et faire mariner environ 4 heures; retourner de temps en temps. Égoutter et

meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 C. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 Tbs. water. Serve sauce with kabobs.

EGGPLANT CAVIAR

1 Large eggplant
2 Tbs. Olive oil
2 Tbs. wine vinegar
2 Tbs. finely chopped onion
1¼2 Clove garlic, minced
1 Medium tomato, chopped
Salt and Pepper

Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add
all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

CHICKEN TANDOORI STYLE

8 Large chicken thighs or drumsticks
1 C. plain nonfat yogurt
1/2 C. lemon juice
2 Tsp. salt
1/2 Tsp. cayenne
1/2 Tsp. black pepper
1/2 Tsp crushed garlic
1/2 Tsp. grated ginger
1 Tbs. corn oil

Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator.

Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone.

de aceite y los siguientes 8 ingredientes hasta que se forme una pasta suave. Vacíe sobre los cubitos de carne y marine durante 4 horas revolviendo ocasionalmente. Escurra y guarde el adobo. Separe 4 broquetas de 12" y ensarte alternativamente la carne, pimentón, plátano y callampas. Precaliente la parrilla. Pinte los cabobs con aceite. Áselos en la parrilla durante 7-8 minutos por cada lado.

Haga hervir el adobo en una sartén en el quemador lateral. Agregue el otro tercio de taza de agua y la mantequilla de maní. Revuelva para mezclar. Caliente bien. Si la salsa se espesa mucho, agregue una cucharada de agua. Sirva la salsa con los cabobs.

CAVIAR DE BERENJENA

1 berenjena grande
2 cucharadas aceite de oliva
2 cucharadas vinagre de vino
2 cucharadas de cebolla picada fina
1/2 diente de ajo picado
1 tomate de tamaño mediano picado
Sal y pimienta

Ase la berenjena en la parrilla a gas a calor medio, dando vuelta ocasionalmente hasta que esté completamente cocida. Esto puede tomar 30 minutos. Retire de la parrilla y deje enfriar para poderla manipular. Saque toda la piel y pique la berenjena en trozos muy pequeños. Agregue todos los aliños. Refrigere bien y sírvala en tostadas.

POLLO AL ESTILO TANDORI

8 presas grandes de pollo (muslo largo o corto)
1 taza de yogurt natural descremado
1/2 taza de jugo de limón
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita ají cayena
1/2 cucharadita de pimienta negra
1/2 cucharadita de ajo machacado
1/2 cucharadita de jengibre molido
1 cucharada de aceite de maíz.

Combine todos los ingredientes en un bol grande y adobe el pollo por 8 horas en el refrigerador.

Escurra el pollo y clávelo en el espetón pasando la varilla por el lado más carnoso del hueso.

conserver la marinade. Sur des brochettes de 12 pouces, placer en alternance la viande, les morceaux de poivron, de banane et de champignon. Préchauffé le barbecue. Badigeonner les brochettes avec de l'huile.Faire griller 7 à 8 minutes par côté.

Dans une casserole, porter la marinade à ébullition sur le brûleur latéral. Ajouter l'autre 1/3 de tasse d'eau et le beurre d'arachides. Bien mélanger. Chauffer. Si la sauce devient trop épaisse, ajouter 1 c. à table d'eau. Servir la sauce avec les brochettes.

CAVIAR D'AUBERGINE

1 grosse aubergine
2 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de vinaigre de vin
2 c. à table oignons hachés finement
1/2 gousse d'ail émincée
1 tomate moyenne coupée en morceaux
sel et poivre

Rôtir l'aubergine sur la grille à chaleur moyenne; retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite, environ 30 minutes. Retirer du barbecue et laisser refroidir. Enlever la peau et hâcher l'aubergine finement. Ajouter tous les assaisonnements. Laisser refroidir et servir sur des toasts.

POULET TANDOORI

8 grosses cuisses de poulet (ou pilons)
1 tasse de yaourt nature sans gras
1/2 tasse de jus de citron
2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de Cayenne
1/2 c. à thé de poivre noir
1/2 c. à thé d'ail émincé
1/2 c. à thé de gingembre râpé
1 c. à table d'huile de maisnger
1 Tbs. corn oil
Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol et faire mariner le poulet pendant 8 heures au réfrigérateur. Égoutter le poulet et le placer sur la broche en l'embrochant sur la tige du côté où il y a le plus de chair.

Cuire en utilisant le brûleur de la rôtissoire, à température moyenne à élevée pendant 40

ROTIS RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN EL ROTATORIO
RECETTES DE CUISSON Á LA ROTISSORIE

Rotis using the rotis burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

SPARE RIBS

Marinade:
1 C. soy sauce
1/2 C. honey
1/2 C. vinegar
1/4 C. dry sherry
2 Tsp. chopped garlic
2 Tsp. sugar
1 C. water
1 Chicken bouillon cube
1 Can beer for basting sauce

Marinade ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently.

To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotis burner on high. Rotis for 50 minutes or until done.

PORK ROAST

Apple Cider Vinegar Basting Sauce:
1 C. Apple Cider Vinegar
6 Oz. water
1/2 Stick butter
Salt, pepper, parsley and garlic seasoning
2 Oz. lemon juice
10 Lbs. pork roast

Time: 1 1/2 hours to 2 hours

Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotis burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

Ase al fuego usando el asador rotatorio. Cocine a fuego medio durante 40 minutos pintando ocasionalmente con el resto de la mezcla de adobo. Sirva con cebollas cortada a pluma y cáscaras de limón.

COSTILLAR DE CERDO

Marinade:
1 taza salsa soya
1/2 taza de miel
1/2 taza de vinagre
1/4 taza de jerez seco
2 cucharaditas de ajo picado
2 cucharaditas de azúcar
1 taza de agua
1 cubito de caldo de pollo
1 tarro de cerveza para salsa de adobo

Deje marinar las costillas por tres horas. Use el marinado para el adobo agregando cerveza. Coloque un recipiente debajo de las costillas y píntelas a menudo con adobo.

Para cocinar las costillas, elija las costillas magras, carnudas que se puedan doblar como acordeón en el espetón. Deslice cuatro ganchos de púas para carne a lo largo del espetón y amárrelos bien. Al comienzo del costillar y en su centro atraviese la segunda costilla con el extremo puntiagudo del espetón y empújelo entre la carne. Sáltese un par de costillas y continúe el proceso hasta que todo el costillar esté doblado como un acordeón. Fije el segundo gancho de carne en el costillar. Encienda el quemador del asador rotatorio con fuego alto y ase en el espetón durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

ASADO DE CERDO

Salsa de Vinagre y Sidra de Manzana:
Vinagre de sidra de manzana
Salsa de adobo:
1 taza de vinagre de cidra de manzana
6 onzas de agua
1/2 pan de mantequilla
Sal, pimienta, perejil y aliño de ajo.
2 onzas de jugo de limón
10 libras de asado de cerdo.

tiempo: 1 1/2 horas a 2 horas.

Haga que el cerdo adquiera la temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del espetón. Coloque la varilla y pruebe el equilibrio. Encienda el quemador del asador rotatorio. Gire la perilla de control a llama alta. Use la salsa de adobo descrita para pintar mientras se asa.

---

minutes. Arroser de temps en temps avec ce qui reste de marinade. Servir avec des tranches d'oignon et des quartiers de citron.

CÔTES LEVÉES

Marinade:
1 tasse de sauce soya
1/2 tasse de miel
1/2 tasse de vinaigre
1/4 tasse de sherry sec
2 c. à thé d'ail émincé
2 c. à thé de sucre
1 tasse d'eau
1 cube de bouillon de poulet
1 bouteille de bière

Faire mariner les côtes pendant 3 heures. Utiliser la marinade pour arroser la viande en y ajoutant de la bière. Placer une casserole sous les côtes et arroser souvent.

Choisir des côtes maigres, avec beaucoup de chair et les embrocher en accordéon. Glisser les crochets à quatre pointes le long de la broche et resserrer. Au début du carré, faire pénétrer, au centre de la deuxième côte, la pointe de la broche et la pousser dans la chair. Laisser passer deux côtes et continuer le processus jusqu'à ce que tout le carré soit embroché en accordéon. Faire pénétrer le second crochet à viande dans le carré. Mettre le brûleur de la rôtissoire en marche à température élevée. Faire rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit à point.

RÔTI DE PORC

vinaigre de cidre de pommes
Sauce pour arroser la viande:
1 tasse de vinaigre de cidre de pommes
6 onces (250ml) d'eau
1/2 bâtonnet de beurre
sel, poivre persil et ail
2 onces de jus de citron
un rôti de porc de 10 livres (5kg)

Temps de cuisson: 1h 1¼2 à 2 h

Le porc doit être à la température de la pièce avant d'être mis sur la broche. Embrocher et vérifier l'équilibre. Mettre le brûleur de la rôtissoire en marche. Tourner le bouton à « high ». Utiliser la sauce ci-dessus pour arroser la viande pendant la cuisson.

ROTIS RECIPE SUGGESTIONS
SUGERENCIAS DE RECETAS EN EL ROTATORIO
RECETTES DE CUISSON Á LA ROTISSORIE

TURKEY

12 Lb. turkey

Beer Basting Sauce:
1 Can beer
12 Oz. water
1 Stick butter
1 Tsp. salt
1 Tsp. pepper
1½ Tsp. garlic flakes
1 Tsp. parsley

Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings.

Light rotis burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey and baste the turkey every 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

PAVO

1 pavo de 12 libras

Salsa de adobo de cerveza:
- 1 lata de cerveza
- 12 onzas de agua
- 1 pan de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1½ cucharadita de ajo picado
- 1 cucharadita de perejil

Descongele completamente el ave. Lave por dentro. Ate los muslos y las alas.

Encienda el quemador del asador rotatorio en fuego alto. Combine todos los ingredientes de la salsa de adobo en una fuente honda. Coloque la fuente debajo del pavo y pinte el pavo con adobo cada 15 a 20 minutos. Cocínelo por aproximadamente 3 horas. La salsa del adobo combinado con la grasa y el jugo del pavo forman una salsa deliciosa.

DINDE

1 dinde de 12 livres (6kg)
Sauce à la bière pour arroser la viande:
1 bouteille de bière
12 onces (350ml) d'eau
1 bâtonnet de beurre
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
½ c. à thé d'ail en flocons
1 c. à thé de persil

Décongeler la dinde. La laver à l'extérieur et à l'intérieur. Bien attacher les cuisses et les ailes.

Allumer le brûleur de la rôtissoire. Tourner le bouton à « high ». Mélanger les ingrédients qui serviront à arroser la viande dans une casserole peu profonde. La placer sous la dinde et arroser la dinde toutes les 15 à 20 minutes. Cuire environ 3 heures. Mélanger le liquide servant à arroser la viande à la graisse qui s'égoutte de la dinde pour obtenir une sauce délicieuse.

WARRANTY
GARANTÍA
GARANTIE

SERVICE

Our grill is warranted to be free of factory defects in materials and workmanship for a period of one year from original date of purchase.

If your grill does not operate properly, first thoroughly carry out the instructions provided in section 7, Troubleshooting, and ensure that the grill is assembled as outlined in this manual. If the problem persists and you feel you require additional information or assistance, contact our manufacturer's service department at:

1-800-305-2557

KIRKLAND Signature

Every Kirkland Signature product is guaranteed to meet or exceed the quality standards of the leading national brands, if your not completely satisfied, your money will be refunded.

Distributed by:
CWC
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
U.S.A.
1-800-774-2678 U.S.A
1-425-313-8100 outside U.S.A.

SERVICIOS

Nuestra parrilla está garantizada por un año contra defectos de fábrica ya sea en el material o mano de obra a contar de la fecha de compra.

Si su parrilla no opera correctamente, en primer lugar siga las instrucciones detalladas en la sección 7, Solución de Problemas, y asegúrese que la parrilla fue ensamblada de acuerdo a las pautas detalladas en este manual.

Si persisten los problemas y Ud. estima que necesita información o asistencia adicional, sírvase contactar el Departamento de Servicios al:

1-800-305-2557

KIRKLAND Signature

Todo producto Kirkland Signature tiene la garantía de haber alcanzado o excedido los estándares de calidad de las marcas líderes nacionales. Si no se siente completamente satisfecho se le devolverá su dinero.

Distribuido por:
C W C
Casilla Postal 34535
Seattle, WA 98124-1535
Estados Unidos de América
1-800-774-2678 para Estados Unidos
1-425-313-8100 desde el exterior

SERVICE

Ce barbecue est garanti contre tout défaut de fabrication pour une période d'un an à compter de la date initiale d'achat.

Si votre barbecue ne fonctionne pas correctement, suivez les instructions du Guide de dépannage à la Partie 7 et assurez-vous que le barbecue a été monté conformément aux instructions contenues dans ce manuel. Si le problème persiste et que vous désirez des renseignements ou de l'aide supplémentaires, contactez le centre de service du fabricant au:

1-800-305-2557

KIRKLAND Signature

Comme nous améliorons sans cesse nos produits, nous nous réservons le droit de changer les spécifications ou le modèle sans préavis.

Distribution:
CWC
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
U.S.A.
1-800-774-2678 États-Unis
1-425-313-8100 à l'extérieur des États-Unis

As product improvement is an ongoing process, we reserve the right to change specifications or design without notice.

Como el desarrollo de los productos es un proceso continuo, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones o diseños sin aviso previo.

Comme nous améliorons sans cesse nos produits, nous nous réservons le droit de changer les spécifications ou le modèle sans préavis.

Litho in USA 6/2000 Part No. 10804r7

Litho in USA 6/2000 Numero de Parte. 10804r7

Litho aux États-Unis 6/2000 Partie no 10804r7